



Le plan alimentaire du collège au 01-09-2016

publié le 09/10/2016 - mis à jour le 09/05/2019

Contrainte n° 1 :

Nous devons respecter les dispositions du décret et de l'arrêté du 30 septembre 2011 relatifs à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire.

Ces textes recommandent notamment des fréquences de présentation des aliments sur 20 repas consécutifs.

Exemple 1 : au minimum 4 repas sur 20 consécutifs avec, en plat protidique, des viandes non hachées de boeuf, veau, agneau ou des abats de boucherie.

Exemple 2 : les produits frits et pré-frits (dont les frites) doivent être proposés 4 fois sur 20 repas consécutifs au maximum.

L'objectif étant de proposer des repas variés et équilibrés.

Pour cela, un plan alimentaire a été construit (cf PJ)

 16_17_rc_restaurat..._plan_alimentaire (PDF de 66.1 ko)

Contrainte n° 2 : Coût du repas

▶ forfait annuel 2016-17 pour un élève demi-pensionnaire 4 jours : 420,60 €

▶ nombre de jours de fonctionnement : 140 jours

▶ **coût du repas** : $420,60 \text{ €} / 140 = 3,00 \text{ €}$

Le même calcul pour un élève demi-pensionnaire 5 jours donne $460,50 \text{ €} / 180 \text{ jours} = 2,56 \text{ €}$ par repas (les prix des forfaits sont fixés par le Conseil général de Charente Maritime)

▶ Le coût des denrées dans l'assiette déduction faite des différentes charges est plus faible.

Ces charges sont :

▶ le Reversement à la collectivité territoriale, 22,5%, pour la rémunération des agents techniques territoriaux

▶ le Fond Commun Service Hébergement , 1,25 %

▶ les Charges communes : eau, gaz, électricité (*12% pour les demi-pensionnaires ; 35% pour les internes et 20% pour les commensaux*)