



25 rue de Tourvielle
69005 LYON

REGLEMENT DE LA DEMI-PENSION

Adopté par le conseil
d'administration du **1/07/25**

Vu le code de l'Education

Vu la loi de décentralisation du 13 aout 2004 et son article 82

Vu le DÉCRET N°85-934 DU 4 SEPTEMBRE 1985 décret n° 2006-753 du 29 juin 2006

Vu les modalités d'organisation du service annexe d'hébergement définies par le Conseil Régional d'Auvergne Rhône Alpes.

Vu la délibération du Conseil d'Administration du lycée en date du 08/04/2024

Chapitre 1 – GENERALITES SUR L'ACCUEIL AU RESTAURANT SCOLAIRE

1. Modalités d'accès au restaurant scolaire

La priorité de l'accueil dans le restaurant est donnée aux élèves de l'établissement (lycéens et étudiants).

Si les capacités d'accueil le permettent, le restaurant scolaire peut accueillir également les enseignants, les assistants d'éducation, les infirmiers(es), les personnels administratifs, ouvriers et laboratoire, les assistants étrangers. La capacité d'accueil doit s'apprécier en fonction des règles d'hygiène et de sécurité, de la capacité de production, des moyens en personnel, du mode de distribution, du nombre de places assises, du taux de rotation et de la gestion de l'accès.

Les autres personnels sont accueillis sur décision du chef d'établissement.

A titre temporaire ou exceptionnel, peuvent être acceptés des élèves de passage, des stagiaires de formation continue, des personnes extérieures à l'établissement ayant un lien avec l'activité éducative.

L'hébergement permanent d'élèves venant d'autres établissements doit faire l'objet d'une convention.

Tous les repas doivent être consommés sur place au self-service.

Le règlement intérieur de l'établissement s'applique également au restaurant scolaire. Tout manquement aux règles disciplinaires entraînera les sanctions prévues.

L'accès à la restauration scolaire est soumis à la possession d'un pass région alimenté du montant nécessaire pour consommer son repas.

Tous Les élèves internes, demi-pensionnaires et externes sont détenteurs d'une carte dite « Pass-Région » qui permet à la fois l'accès sécurisé et informatisé à l'établissement (passage des portiques) et au restaurant scolaire. L'autorité Régionale fournit les cartes aux élèves et aux étudiants ayant effectué leurs études secondaires dans la Région Auvergne Rhône Alpes.

Les commensaux (personnel enseignant et non enseignant) disposent d'une première carte gratuite offerte par l'établissement pour accéder au restaurant scolaire et à l'établissement en première instance et payante au prix coutant en cas de perte ou de renouvellement. Toute demande de renouvellement est à réaliser sur le portail « Pass Région ».

Chapitre 2 – FIXATION DES TARIFS ET DES REMISES D'ORDRE

2.1 Fixation des tarifs et modalités

Les tarifs annuels du service annexe d'hébergement sont votés en Conseil d'Administration et font l'objet d'un arrêté du Président du Conseil Régional qui fixe le cadre d'augmentation annuelle et entérine les propositions du Conseil d'Administration.

La demi-pension propose une prestation au ticket à partir d'un compte ouvert et crédité avant chaque passage au restaurant scolaire.

2.2 Aides Sociales

Il existe des aides pour venir en aide aux familles en difficultés de paiement des factures de demi-pension :

- Les bourses nationales
- Le fonds social (Etat)
- L'aide régionale de restauration

Les bourses font l'objet de campagnes d'informations dès le collège et par le lycée. Les dossiers sont instruits et validés par la DSDEN.

Les dossiers de fonds sociaux sont examinés en commission de fonds social lycéen après instruction de l'assistante sociale attachée à l'établissement et sur demande expresse de la famille.

Chapitre 3 – TRI DES DECHETS

Un tri des déchets est mis en place par le restaurant scolaire. L'organisation du plateau avant de quitter sa place permet de réaliser facilement le tri et de fluidifier la sortie. Des affiches sont disposées dans les salles pour illustrer la meilleure organisation.

A compter du 1/09/2025, un contrat de collecte et de valorisation des biodéchets de la restauration est mis en place par le Lycée. Le coût du traitement est variable selon la qualité du tri effectué. Aussi, il est demandé à tous de porter une attention particulière à la qualité du tri au dépôt du plateau.

L'accès au restaurant scolaire vaut acceptation du présent règlement

Le Proviseur

Raoul SAVEY