

EVOLUTION DU REGLEMENT INTERIEUR
SERVICE RESTAURATION UNIQUEMENT

Madame, Monsieur,

Dans un souci constant d'amélioration de la qualité de son service de restauration scolaire et afin de répondre aux nouvelles contraintes de ses prestataires (règlementation et gestion des déchets en restauration collective), la CCBJC est amenée à modifier les modalités de réservation des repas à la cantine à compter de la rentrée scolaire 2025/2026.

◆ **Ce qui change à compter du 1^{er} septembre 2025**

À compter de cette date les réservations et annulations de repas devront être effectuées au plus tard **48 heures ouvrées à l'avance, et ce avant 12h**.

Cela signifie par exemple :

Pour un repas le lundi, elle devra être faite au plus tard le jeudi avant 12h

Pour un repas le mardi, elle devra être faite au plus tard le vendredi avant 12h.

Pour un repas le jeudi, la réservation/annulation devra être faite au plus tard le mardi avant 12h.

Pour un repas le vendredi, elle devra être faite au plus tard le mercredi avant 12h.

Cette nouvelle procédure ne prend pas en compte les week-ends et jours fériés (jours non ouvrés).

◆ **Pourquoi cette évolution ?**

Cette décision s'inscrit dans une double logique :

- Respecter les délais de commande et ajustements imposés par nos prestataires de repas,
- Lutter activement contre le gaspillage alimentaire, en adaptant les quantités commandées au plus juste et permettre à tous les enfants d'avoir un repas (exemple : présence de 75 enfants pour 70 réservations donc 5 repas non commandés au prestataire).
(Ces démarches s'inscrivent dans le respect de la Loi Egalim du 30 octobre 2018 et la Loi Climat et résilience d'aout 2021)

Nous vous remercions pour votre compréhension et votre engagement à nos côtés pour un service de restauration de qualité, plus responsable et mieux organisé.

Pour toute question,

Contact : Madame Angélique PETTINI 03.25.06.06.96

Ou par mail : secretariat.scolaire@ccbjc.fr.