

**EXTRAIT DU REGISTRE DES DELIBERATIONS  
DU CONSEIL MUNICIPAL**

**Séance du 25 juin 2024 à 19h00**

□□□

**Nombre de conseillers**

- ◆ en exercice : 29
- ◆ présents : 16
- ◆ votants : 27

**Président : R. DETANG, Maire**

**Présents :** Mr R.DETANG, Mmes I.PASTEUR, C.GOZZI, Mr P.SCHMITT, Mmes S.MUTIN, P.BONNEAU, Mr V.GNAHOUROU, Mme K.BOUZIANE LAROUSSI, Mr S.AWOUNOU, Mmes E.PREIONI VINCENT, V. BACHELARD, C.FROIDUROT, S.PANNETIER, V. DOS SANTOS, MM S. KENCKER, G.DECLAS

□□□

**Excusés :** Mr M.JELLAL (pouvoir à P.SCHMITT), Mme A.MALACET (pouvoir à P.BONNEAU), MM D. REUET (pouvoir à S.AWOUNOU), S.BOULOGNE (pouvoir à V. GNAHOUROU), H. EL KRETE (pouvoir à B. BACHELARD), Mme N.BINGGELI (pouvoir à C. GOZZI), Mr J.THOMAS (pouvoir à I.PASTEUR), Mme M.GANHY (pouvoir à S. MUTIN), Mme N. COMBELONGE (pouvoir à S. KENCKER), MM B. MILLOT (pouvoir à V. DOS SANTOS), M. IAYEBI (pouvoir à G.DECLAS)

**Absents :** MM K. SOUVANLASI, M. BAMBA

**Date de convocation**

18 juin 2024

**Secrétaire de séance : Sandrine MUTIN, Adjointe au Maire**

**Date d'affichage**

27 juin 2024



**22.VILLE DE QUETIGNY - MODIFICATION DU REGLEMENT DE RESTAURATION SCOLAIRE**

**Décision : Unanimité**

En 2023, la ville de Quetigny s'est engagée dans une réflexion collégiale, initiée et pilotée par Dijon Métropole, ayant pour finalité la mise en œuvre d'un marché commun de restauration collective. Ce dernier prévoit d'assurer toutes les préparations nécessaires en vue de la fourniture de repas et de goûters en liaison froide destinés aux enfants des établissements scolaires, périscolaires, extrascolaires et des services relevant de la petite enfance.

Ce nouveau marché prendra effet le 1<sup>er</sup> septembre 2024, pour une durée d'un an et reconductible trois fois, jusqu'au 31 août 2028. Une évolution des tarifs des repas est donc attendue.

Ce travail collaboratif a permis de décliner des objectifs communs : la recherche d'une meilleure exécution du marché et d'une meilleure attractivité, la recherche d'une optimisation de l'achat par l'effet de masse, la maîtrise des coûts et de la qualité des produits, et enfin le souhait d'une culture commune en matière de restauration et d'alimentation.

Par ailleurs, il a été procédé à la définition et à l'adoption de règles communes de gestion pour l'ensemble des territoires concernés par le marché.

Il convient donc de soumettre au conseil municipal les modifications du règlement intérieur de la restauration collective (**joint en annexe 16**) détaillées ci-après :

**1/ MODIFICATION DU REGLEMENT DE FONCTIONNEMENT DE LA RESTAURATION SCOLAIRE**

**Rappel de la règle actuelle :** commande et annulation des repas 48H avant le jour concerné.  
Ajustement (commande ou annulation) le jour même avant 9h.

Accusé de réception en préfecture  
021-212105159-20240626-DG27062024CM22-DE  
Date de télétransmission : 27/06/2024  
Date de réception préfecture : 27/06/2024

## Nouvelles dispositions à compter du 1<sup>er</sup> septembre 2024 :

### **Article 3 : Réservation et annulation**

Préalablement à toute fréquentation aux accueils, une inscription doit être réalisée par les parents. En cas de manquement à la règle, les parents seront directement informés du non-respect au présent règlement. En cas de récidive, les responsables des accueils ne sauraient accueillir leur enfant.

- Les parents s'engagent à réserver ou à annuler le repas a minima 48H, jours ouvrés, avant le jour concerné par la prestation

Toute annulation de repas hors délais fera l'objet d'une facturation.

### Situations particulières ne faisant pas l'objet d'une facturation pour les parents :

- Enfant malade : fournir obligatoirement un certificat médical,
- Enfant malade et présent le matin à l'école (cas où les parents viennent récupérer leur enfant en cours de matinée),
- Absence d'un enseignant,
- Grève (enseignant, personnel communal en charge de la restauration scolaire ou de l'encadrement des enfants)

Il relève de la responsabilité des parents de contacter le service gestionnaire pour signaler l'annulation de la prestation quel que soit le motif ci-dessus mentionné.

## **2/ LES MENUS**

### **Article 10 : Menus**

L'élaboration des menus est assurée par un(e) diététicien(ne). Les menus garantissent un bon équilibre des besoins nutritionnels et caloriques des enfants. Ils respectent les recommandations du GEMRCN (Groupement d'Etude des Marchés en Restauration Collective et de Nutrition) en vigueur et sont conformes au décret n°2012-145 du 30 janvier 2012 et ses arrêtés d'application relatifs à la qualité nutritionnelle des repas servis dans les établissements d'accueil des enfants.

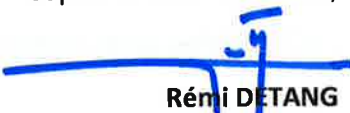
Il est proposé :

- Des menus avec viande ;
- Des menus sans viande ;
- Des substituts à la viande de porc sont prévus de manière systématique.

Ainsi, le Conseil Municipal décide d'approuver les modifications du règlement intérieur de la cantine scolaire explicitées ci-dessus et conformément au document **joint en annexe 16**.



Fait à Quetigny, le 26 juin 2024  
Copie Certifiée Conforme,

  
**Rémi DETANG**  
Maire de Quetigny  
Vice-Président de Dijon Métropole  
Président de l'EPIC de Côte d'Or

Accusé de réception en préfecture  
Date de télétransmission : 27/06/2024  
Date de réception préfecture : 27/06/2024