

# CONVENTION

SIVU Bordeaux–Mérignac

VILLE de BORDEAUX

VILLE de MERIGNAC



**JANVIER 2017**

# Sommaire

|   |          |
|---|----------|
| <b>Préambule .....</b>  | <b>4</b> |
| <b>CHAPITRE 1. DISPOSITIONS GENERALES .....</b>                           | <b>5</b> |
| OBJET DE LA CONVENTION .....  | 5        |
| MISSIONS DU SIVU .....  | 6        |
| OBLIGATIONS DU SIVU .....   | 6        |
| OBLIGATIONS DES VILLES .....  | 7        |
| MODIFICATIONS .....   | 7        |
| <b>CHAPITRE 2. ORGANISATION DE LA COOPERATION .....</b>                   | <b>8</b> |
| 2.1 LA GOUVERNANCE DU DISPOSITIF.....                                     | 8        |
| 2.2 LA DETERMINATION DU BESOIN .....                                      | 9        |
| 2.2.1 Le rôle des villes.....   | 9        |
| 2.2.1.1 Dans le cadre de la prévision annuelle des besoins .....          | 9        |
| - La restauration scolaire et périscolaire.....                           | 9        |
| - La restauration des séniors et du public handicapé .....                | 9        |
| 2.2.1.2 Dans le cadre des ajustements d'effectifs.....                    | 9        |
| - Pour les ajustements prévisibles à la hausse.....                       | 9        |
| - Pour les ajustements prévisibles à la baisse .....                      | 9        |
| - Spécificités des jours de grève .....                                   | 10       |
| 2.2.2 Le rôle du SIVU .....   | 10       |
| 2.3 LES PRINCIPES GENERAUX DE LA DEMARCHE QUALITE.....                    | 11       |
| 2.3.1 La Sécurité alimentaire .....                                       | 11       |
| 2.3.2 La qualité nutritionnelle de la prestation (détail en annexe) ..... | 11       |
| 2.3.2.1 Plan alimentaire et grammages .....                               | 11       |
| 2.3.2.2 Composition des repas .....                                       | 11       |
| 2.3.2.3 Les différents types de menus.....                                | 12       |
| - Menus spécifiques.....  | 12       |
| - Menus de secours .....  | 12       |
| - Menus complémentaires .....   | 12       |
| - Menus de substitution .....   | 12       |
| - Menus végétariens .....   | 12       |
| - Menus améliorés.....  | 13       |
| - Pique-niques.....   | 13       |
| - Fourniture de lait.....   | 13       |
| - Goûters.....  | 13       |

- Repas « élections » .....13
- Fourniture de pain .....14
- Fourniture des serviettes en papier .....14
- 2.3.2.4 L'épicerie.....14
- 2.4 LA MISE EN ŒUVRE.....14
  - 2.4.1 La commande .....14
    - 2.4.1.1 Organisation quotidienne.....15
    - 2.4.1.2 Ajustements d'effectifs .....15
    - 2.4.1.3 Annulation totale de repas par site de livraison.....16
    - 2.4.1.4 La commande occasionnelle .....16
    - 2.4.1.5 Le contrôle avant livraison .....16
  - 2.4.2 La livraison.....16
    - 2.4.2.1 L'organisation.....16
    - 2.4.2.2 Le contrôle.....16
      - Le contrôle quantitatif.....17
      - Le contrôle qualitatif.....17
  - 2.4.3 La remise en température des plats .....17
  - 2.4.4 Le service aux consommateurs.....17
    - 2.4.4.1 Le cadre général .....17
    - 2.4.4.2 La mesure de la satisfaction des consommateurs.....17
  - 2.4.5 La gestion des denrées non consommées et le développement durable .....18
- CHAPITRE 3. DISPOSITIONS FINANCIERES ET ADMINISTRATIVES ..... 19**
  - 3.1 LES PRINCIPES.....19
  - 3.2 LES MODALITES DE VERSEMENT.....19
  - 3.3 LA RESPONSABILITE DES PARTIES.....20
  - 3.4 LA DUREE .....20
  - 3.5 LE REGLEMENT DES LITIGES .....20
  - 3.6 L'ELECTION DE DOMICILE.....20

## Préambule

### Entre les soussignés

La Ville de Bordeaux, représentée par son Maire, Monsieur Alain Juppé, habilité aux fins des présentes en vertu de la délibération du Conseil Municipal n° 2016/490 en date du 12 décembre 2016, reçue en Préfecture le 14 décembre 2016,

Et

La Ville de Mérignac, représentée par son Maire, Monsieur Alain Anziani, habilité aux fins des présentes en vertu de la délibération du Conseil Municipal n° 2016-186 en date du 9 décembre 2016, reçue en Préfecture le 16 décembre 2016.

Et

Le Syndicat Intercommunal à Vocation Unique de Bordeaux-Mérignac (SIVU) pour la restauration collective, représenté par sa Présidente Madame Emmanuelle Cuny, habilitée aux fins des présentes en vertu de la délibération du Comité Syndical n° D/2016-016, en date du 1<sup>er</sup> décembre 2016, reçue en Préfecture le 12 décembre 2016.

### Il est préalablement exposé ce qui suit :

Par délibération du 25 octobre et du 28 octobre 1999, la Ville de Bordeaux et la Ville de Mérignac ont créé un Syndicat Intercommunal à Vocation Unique (SIVU) auquel elles ont transféré leurs compétences respectives en matière de restauration collective. La production et la livraison de repas aux deux villes sont ainsi assurées par le SIVU depuis le 5 juillet 2004 dans le cadre d'une démarche qualité complète et transversale.

Depuis 2015, le SIVU a élaboré un plan stratégique pluriannuel d'adaptation de l'établissement (évolutions démographiques ayant un impact sur le bâtiment, les process, évolutions économiques, provenance des approvisionnements, ...). Ce plan approuvé par le Comité Syndical s'étend sur la durée de la mandature et fait l'objet d'une mise à jour à chaque session budgétaire.

Les Villes et le SIVU coopèrent pour développer une politique alimentaire de la restauration collective. Concernant la restauration scolaire et périscolaire, ils coopèrent au développement des actions éducatives. Concernant la restauration des personnes âgées et le portage à domicile, ils coopèrent dans le but de proposer des repas équilibrés et adaptés, favorisant le lien social.

### Principes généraux

Les Villes et le SIVU agissent pour une approche alimentaire et nutritionnelle saine de la restauration collective. Ils privilégient la notion dynamique du repas équilibré et bien consommé. La démarche partagée est construite sur la base de propositions concrètes venant de la déclinaison des politiques de Bordeaux et Mérignac et en considération des normes en vigueur articulées conjointement avec les orientations syndicales. La restauration collective sera adaptée aux catégories de convives dans les limites toutefois des capacités et moyens de production du SIVU (ex : non prise en compte de projets d'accueil individualisés - PAI- et prescriptions médicales...)

### **Un principe nutritionnel de plaisir à table**

Les Villes et le SIVU mènent leur politique de restauration collective en considération des actions à mettre en œuvre pour garantir la meilleure qualité nutritionnelle des repas, en se fondant sur le principe de plaisir à table. Ils font leurs les objectifs du Plan National Nutrition Santé (PNNS) et s'inscrivent dans les actions menées dans ce cadre. Dans cette démarche, les règles nutritionnelles sont travaillées en lien avec les recommandations du Groupement d'Etude des Marchés en Restauration Collective et Nutrition (GEMRCN) qui ont été actualisées en 2015.

### **Des actions éducatives**

Les Villes et le SIVU reconnaissent l'importance du moment de la restauration pour le développement de l'enfant. Dans les restaurants scolaires, les Villes pilotent les actions éducatives qui contribueront à la formation sociale et culturelle de l'enfant. Elles porteront notamment sur l'éducation au goût, le sens et la convivialité des repas pris en commun. Les Villes et le SIVU conviennent du rôle éducatif de l'adulte encadrant par son travail d'accompagnement du convive. Pour cela, les Villes favoriseront les actions de formation des agents publics visant à la réussite de la mission publique de la restauration collective.

### **Des actions autour du « bien vieillir »**

Les Villes et le SIVU reconnaissent les bienfaits d'une alimentation adaptée au maintien de la santé de la personne âgée. Les repas qui sont proposés contribuent ainsi à prévenir les risques de dénutrition, notamment pour les bénéficiaires du portage de repas à domicile, et à favoriser un vieillissement actif.

### **Ceci ayant été exposé, il est convenu et arrêté ce qui suit :**

Depuis sa création, les relations du SIVU avec les deux villes ont fait l'objet de diverses conventions distinctes (de coordination ; d'assistance à maîtrise d'ouvrage et financières). Elles ont été consolidées dans un document unique en date du 23 Mai 2011, venu à expiration. Le présent document a pour objet son actualisation.

## **CHAPITRE 1. DISPOSITIONS GENERALES**

### **OBJET DE LA CONVENTION**

La présente convention a pour objet :

- de régler l'ensemble des relations entre les Villes de Bordeaux, Mérignac et le SIVU Bordeaux-Mérignac, dans le cadre de la compétence transférée par les 2 villes au SIVU.
- d'assurer la nécessaire coordination entre le SIVU et les Villes de Bordeaux et Mérignac, notamment compte tenu des démarches qualité conduites par les différentes parties, tant en ce qui concerne l'organisation globale de la prestation alimentaire que les orientations définies par référence au développement durable (Agenda 21).

La présente convention est complétée par un ensemble de dispositions particulières figurant en annexe et détaillant les modalités de collaboration avec le SIVU, propres à chacune des 2 villes. Ces dispositions pourront faire l'objet d'adaptations successives datées et validées par les signataires de la présente convention.

## **MISSIONS DU SIVU**

Le SIVU produit et livre en fonction de ses capacités autorisées, des repas en quantité et qualité suffisantes, pour le compte des Villes de Bordeaux et Mérignac à destination des publics suivants :

- Ecoles maternelles et élémentaires,
- Associations ou Accueil de Loisirs Sans Hébergement (enfants et adultes),
- Agents municipaux de Bordeaux et de Mérignac voire de la Métropole,
- Foyers et clubs seniors, éventuellement gérés par les CCAS,
- Services de Portage de repas à domicile,
- Lycée horticole Camille Godard de Bordeaux.

Des prestations exceptionnelles pour le compte d'autres organismes d'intérêt général (par exemple autres communes ou établissements d'enseignement) pourront être réalisées dans le respect des règles afférentes aux achats publics, du plan de charge, de la capacité de production du SIVU et après accord préalable des deux Villes, ainsi que des prestations telles que :

- La livraison de plateaux repas ou de goûters
- La possibilité de consommer des repas sur le site du SIVU
- La livraison de plateaux repas sur un lieu autre que l'habituel

En aucun cas la prestation réalisée pour ces organismes ne pourra obérer la quantité ni la qualité de celle assurée pour le compte des Villes de Bordeaux et de Mérignac, qui constitue l'objet principal du SIVU.

Si des circonstances particulières le justifient et à titre exceptionnel, les Villes de Bordeaux et Mérignac se réservent la possibilité de demander au SIVU une prestation de repas supplémentaire(s).

Dans le cas où les besoins excèdent la capacité de production du SIVU, les Villes indiquent au SIVU les catégories de convives prioritaires.

## **OBLIGATIONS DU SIVU**

Le SIVU assure :

- Le maintien de la cuisine centrale et de ses équipements dans les conditions d'exploitation conformes à la réglementation et à l'agrément reçu des services habilités de l'Etat au titre du contrôle et de la Sécurité Alimentaire.
- L'établissement du plan et de l'offre alimentaire en concertation avec les Villes et selon la réglementation en vigueur,
- L'élaboration des menus dans les conditions prévues au présent document et le chiffrage de chaque composante dans les meilleurs délais possibles
- La communication au public des informations relatives à la composition des menus (plaquettes et site internet) dans les meilleurs délais possibles
- La sélection des fournitures et les achats de denrées alimentaires selon les prescriptions quantitatives, qualitatives et les conditions définies par la présente convention,
- La fabrication, le conditionnement et le stockage des repas,
- Le transport et la livraison des repas sur les points de livraison jusqu'aux armoires froides des offices dans le cadre du protocole visé à l'article 3, sauf disposition exceptionnelle validée par les deux parties.

- En collaboration avec les Villes de Bordeaux et Mérignac, l'information des agents de restauration affectés à la remise en température des plats afin d'assurer un service de qualité, de la fabrication à la consommation (consignes d'hygiène, de réchauffage et de présentation des plats),
- La prise en compte du suivi de la consommation et de la satisfaction des clients sur les sites de restauration en liaison avec les Villes de Bordeaux et Mérignac sur la base des indicateurs régulièrement communiqués,
- La facturation des repas livrés.
- l'inscription de l'établissement dans:
  - le réseau national et régional des opérateurs de la restauration collective publique
  - les dispositifs et animations mis en place par les collectivités pour favoriser la gouvernance alimentaire locale dans les projets territoriaux de développement durable.

Pour chacune des missions énoncées ci-dessus, le SIVU s'engage à respecter l'ensemble de la réglementation en vigueur.

### **OBLIGATIONS DES VILLES**

Les Villes de Bordeaux et Mérignac assurent, sur les sites et pour les publics dont ils ont la responsabilité :

- Le contrôle à réception des repas, ou via un dispositif contractuel validé garantissant la qualité, la quantité de repas et la sécurité alimentaire (cf. annexe)
- La remise en température des plats cuisinés en fonction des modalités définies par le SIVU, et le suivi des températures
- La vérification des dates limites de consommation des menus de secours ainsi que leur composition et tout autre produit conservé plusieurs jours, ainsi que la communication régulière des stocks au SIVU afin de garantir, si nécessaire, le réapprovisionnement par composant de menu
- Le dressage des plats et le service aux consommateurs et plus généralement la relation aux usagers et l'exploitation des satellites

Les Villes de Bordeaux et Mérignac s'engagent à respecter l'ensemble de la réglementation en vigueur, et plus particulièrement celle relative à l'hygiène des locaux et des personnels de restauration.

### **MODIFICATIONS**

En cas de modification substantielle souhaitée, chacune des parties s'engage à informer au préalable et solliciter l'accord des deux autres.

## CHAPITRE 2. ORGANISATION DE LA COOPERATION

### 2.1 LA GOUVERNANCE DU DISPOSITIF

Le SIVU, établissement public de coopération intercommunale, délégataire de la compétence de restauration collective (étude, fourniture et livraisons de repas), est assimilé à une collectivité territoriale de la strate démographique de 40 à 80 000 habitants et s'administre conformément aux dispositions du Code Général des Collectivités Territoriales. Le SIVU et les villes s'engagent à faire vivre une dynamique de gestion, en collaborant au moyen de différentes instances, commission(s) et groupe(s) de travail.

Il s'agit notamment:

- des réunions au moins trimestrielles du Conseil Syndical et des instances légales ou prévues par les textes telles que Commissions d'Appel d'Offres et autres instances paritaires (Comités Techniques, Comité d'Hygiène, de Sécurité et des Conditions de Travail...)
- de la Commission au moins bimestrielle des Menus, associant membres (élus et techniciens) désignés du SIVU et des collectivités, qui se prononce sur le plan alimentaire, la composition des menus en tenant compte des impératifs de qualité, de sécurité et de gestion de l'établissement, examine les enquêtes de satisfaction et propose toute action corrective. Des tests ou dégustations de nouvelles recettes ou de nouveaux produits sont organisés lors des commissions de menus. Des comptes rendus partagés et systématiques retracent le détail des travaux.
- des rencontres au moins trimestrielles du SIVU avec les représentants des usagers (dont clubs séniors...) désignés par les villes afin de mieux prendre en compte les demandes et favoriser une bonne compréhension mutuelle. Des comptes rendus partagés et systématiques en retracent le détail.
- de tout groupe de travail thématique requis par l'activité du SIVU en lien avec les villes afin de garantir ou d'améliorer le fonctionnement de part et d'autres (livraisons; bonnes pratiques dans les satellites...)
- des espaces d'échanges techniques réguliers associant les techniciens des villes et du SIVU et, si nécessaire, des représentants élus afin de concourir à la bonne continuité ou au développement de l'offre de service.

Cette collaboration requiert également des outils de communication accessibles et partagés (cf. liste en annexe).

Par ailleurs, chaque année avec le vote de son Compte Administratif, le SIVU examine un Compte Rendu d'Activités permettant, pour l'exercice écoulé, d'apprécier le service rendu et ses conditions d'exécution. Ce document fait l'objet d'une large diffusion. Il est consultable sur le site internet.

Selon les cas et les textes en vigueur, le Conseil Syndical, la Présidence ou la Direction Générale du SIVU désigne ses représentants aux instances et groupes de travail précités. L'organigramme fonctionnel de l'établissement figure en annexe

Pour leur part, les représentants des villes sont désignés par les Conseils Municipaux ou les Directions Générales et opérationnelles. Il s'agit :

- pour Bordeaux des : Direction Générale Education, Sports et Société, Direction Générale des Solidarités et de la Citoyenneté et Direction des Finances.
- pour Mérignac des : Direction Générale des Âges de la Vie, Direction Générale Administration Générale et Direction des Finances.

## **2.2 LA DETERMINATION DU BESOIN**

### **2.2.1 Le rôle des villes**

#### **2.2.1.1 Dans le cadre de la prévision annuelle des besoins**

##### **- La restauration scolaire et périscolaire**

Les Villes portent à la connaissance du SIVU les données d'informations utiles à la détermination de la prévision annuelle. La détermination des besoins catégoriels et annuels tient compte des dispositions locales et du calendrier des rythmes scolaires : données socio démographiques, urbaines et scolaires, constructions et livraisons de logements, constructions d'écoles, évolution de la carte scolaire... Pour la période d'activité périscolaire, les Villes communiquent des prévisions annuelles, qui sont affinées pour chaque période de congés scolaires.

##### **- La restauration des séniors et du public handicapé**

Dans le cadre de la politique sociale favorisant le maintien au domicile des personnes, les Villes communiquent les éléments relatifs aux besoins des restaurants séniors ayant une activité de restauration collective, ainsi que ceux relatifs à l'activité de portage de repas à domicile.

#### **2.2.1.2 Dans le cadre des ajustements d'effectifs**

Il peut s'agir des évènements récurrents, programmés sur les Villes ou survenant en cours d'année tels que l'accueil ponctuel, voir momentané de groupes d'enfants externes au lieu de restauration, départs de classes transplantées, les sorties d'un jour scolaire ou périscolaire sans repas, les grèves ou tout évènement d'initiative municipale.

##### **- Pour les ajustements prévisibles à la hausse**

Les Villes et le SIVU s'engagent mutuellement à respecter le délai de J-15 jours calendaires pour la bonne gestion du service. Un non-respect par le SIVU de la communication reçue, l'engagera à devoir satisfaire la prestation à la demande dont il aura été normalement informé. Un non-respect du délai de communication à J-15 par la collectivité ne saurait en aucun cas engager le SIVU à répondre de manière impérative. Dans le cas d'une communication intervenant à J-3 d'une demande correspondante à un évènement prévisible, le SIVU pourra refuser, sans aucune manière, d'y répondre.

##### **- Pour les ajustements prévisibles à la baisse**

Les Villes et le SIVU s'engagent mutuellement et progressivement à respecter le délai de J-7 jours calendaires pour la bonne gestion du service. Un non-respect de cette modalité de communication par Les Villes peut conduire le SIVU à comptabiliser les couts engendrés pour le calcul de la contribution financière communale.

### - Spécificités des jours de grève

Les jours de grève, le menu initialement prévu sera remplacé par le menu de secours. Chaque site est doté de ce repas qui correspond à un service complet. Il en assure le suivi de stock. Après utilisation de ce stock, les villes s'engagent à recommander dans les 48h les composantes manquantes afin de le réajuster à un effectif journalier maximal complet. Le SIVU s'engage à relivrer dans les 5 jours à réception de la commande faite par les villes.

De plus, Le SIVU propose un repas de secours supplémentaire correspondant à un effectif complet.

Toutefois, si le délai entre l'annonce de la grève et le jour de grève est court (8 jours maximum), il pourra y avoir une adaptabilité du menu initial en accord entre le SIVU et les villes.

En cas de grève sur plusieurs jours consécutifs, le SIVU et les villes s'efforcent de mettre en œuvre tous les moyens nécessaires à la continuité de service.

### 2.2.2 Le rôle du SIVU

Le SIVU établit la prévision annuelle d'effectifs de convives pour le compte des collectivités. Cette estimation s'établit sur la base des données collectées les années précédentes et des informations communiquées par les villes (ouvertures ou fermetures de classes par exemple...). Cette estimation fait l'objet d'une rencontre d'arbitrage entre le SIVU et les villes fin septembre, début octobre et, ensuite, donne lieu au minimum à une régulation partagée chaque trimestre.

L'objectif est double :

- donner une base contractuelle et actualisée à la facturation
- ajuster la production et la livraison aux besoins réels et faire en sorte que l'écart entre le prévu/réalisé soit inférieur à 3 % pour limiter les pertes et le gaspillage

Pour ce faire, le SIVU adresse quotidiennement un état des prévisions et réalisations d'effectifs par type de menus, type de convives villes et, chaque semaine, une prévision mensuelle des profils de convives. Ces documents constituent le cadre de facturation étant entendu que tout écart de + de 3 % par rapport aux indicateurs fait l'objet d'un arbitrage partagé Villes/SIVU (techniciens et si nécessaire élus). Ces données sont actualisées au moins chaque trimestre pour le trimestre à venir. Toute modification durable (sur le trimestre en cours et à venir) des profils de convives qui répondrait à un ajustement qui n'avait pu être anticipé (ouverture d'une classe en cours d'année par exemple) donne lieu à une régulation entre le SIVU et les villes.

Conformément aux dispositions du chapitre 1, La Ville de Bordeaux et la Ville de Mérignac ayant transféré au SIVU la compétence pour la production et la livraison des repas, ce dernier peut intervenir au bénéfice d'organismes d'intérêt général. Une convention entre le SIVU et chacun de ces organismes formalisera les conditions techniques et financières de ces livraisons. Les Villes doivent préalablement donner leur accord et sont tenues informées grâce au rapport annuel d'activité du SIVU sur le volume de cette activité et les éventuelles difficultés rencontrées.

## **2.3 LES PRINCIPES GENERAUX DE LA DEMARCHE QUALITE**

### **2.3.1 La Sécurité alimentaire**

Le SIVU en tant qu'établissement de production culinaire doit garantir au consommateur une sécurité alimentaire maximale. A ce titre, l'établissement met en place un système de management de la qualité incluant 3 engagements :

- **Des achats sécurisés** par le choix de produits issus de filières stables et maîtrisées. Ces filières doivent être contrôlées et auditées pour les plus sensibles d'entre elles.
- **Une organisation de travail orientée** non seulement sur la sécurité sanitaire de l'aliment mais aussi **sur la mise en place de procédures de fabrication**. L'ensemble de ces procédures constituent le Plan de Maitrise Sanitaire. Celui-ci s'appuie sur des méthodes préventives reconnues (telle que la démarche HACCP), permettant d'analyser les dangers alimentaires potentiels et de proposer des mesures préventives afin de réduire les risques d'apparitions de ces dangers.
- **Une traçabilité totale de l'activité de la réception jusqu'aux livraisons**. Afin de vérifier l'efficacité du système qualité, de nombreux contrôles internes doivent être effectués (de l'amont à l'aval) tout au long de la chaîne production. Ceux-ci sont complétés par des prélèvements microbiologiques effectués par un laboratoire extérieur d'analyse vétérinaire et de sécurité alimentaires sur les matières premières, les plats fabriqués et l'environnement (Les surfaces, l'eau, l'air). De plus, des audits et contrôles internes sont pratiqués sur l'ensemble des processus de l'exploitation afin d'impliquer tous les acteurs dans le système d'amélioration continue.

Ces engagements associés aux exigences clients doivent permettre au SIVU **le maintien de l'agrément communautaire conservatoire** lui autorisant la production et la distribution de denrées alimentaires et de repas.

### **2.3.2 La qualité nutritionnelle de la prestation (détail en annexe)**

#### **2.3.2.1 Plan alimentaire et grammages**

Le SIVU, élabore les menus à destination de l'ensemble des convives. Il s'engage à suivre plusieurs obligations réglementaires comme celles mentionnées dans le GEMRCN, de nombreuses recommandations issues du PNNS, ainsi que les demandes contractuelles mentionnées dans la convention. L'ensemble de ces critères est synthétisé dans :

- Un plan alimentaire de 8 semaines qui prend en compte la distinction « année civile et année scolaire » et définit les fréquences d'apparition des différentes catégories de denrées alimentaires (cf. annexe).
- Un tableau des grammages adaptés aux différents types de convives (cf. annexe).

Ce plan fait l'objet d'une validation annuelle par les villes et le SIVU.

#### **2.3.2.2 Composition des repas**

La composition des repas selon les types de convives est validée en conseil syndical après demande des villes de Bordeaux et de Mérignac ou des associations ayant signé une convention avec le SIVU. Chaque catégorie de convives présente une typologie de repas synthétisée dans le document annexé (cf. annexe).

### 2.3.2.3 Les différents types de menus

#### - Menus spécifiques

Le SIVU doit produire des repas à destination de catégories de convives dites « bien portantes ». A ce titre, il ne peut proposer des menus adaptés à de quelconques pathologies (allergies, intolérance etc...) et ce, même sur présentation d'un certificat médical ou dans le cadre d'un Projet d'Accueil Individualisé (P.A.I). En application des circulaires du 10 novembre 1999 et du 28 juin 2001 favorisant l'accueil des enfants présentant une allergie, une intolérance alimentaire ou une maladie chronique, les villes assurent la responsabilité de l'accueil des enfants relevant de P.A.I. Ainsi, il revient aux médecins scolaires de juger de la nécessité ou non de demander un panier repas aux familles.

Cependant, dans ses fabrications, le SIVU évite l'utilisation d'un certain nombre d'allergènes dont l'arachide. Mais il n'est pas à l'abri d'un changement de menu ou de produit et ne peut maîtriser totalement la composition de certains plats dont il n'effectue pas la fabrication.

La composition des plats est accessible aux consommateurs depuis le site internet du SIVU, sous réserve de changement de menu inopiné.

#### - Menus de secours

Un menu de secours est livré sur chaque site de restauration scolaire et sénior qui en fait la demande, en quantité correspondant à la fréquentation journalière maximale de chaque établissement. Il permet d'assurer une continuité de service dans des circonstances à caractère exceptionnel (météo, grève...) et lorsque des produits s'avèreraient tardivement non conformes à la qualité organoleptique et sanitaire attendue et à condition que le SIVU n'ait matériellement pas le temps de les échanger.

Ce menu comprend des produits appertisés pouvant être conservés à température ambiante durant toute l'année scolaire dans le respect des dates limites de consommation. Les composants sont renouvelés par le SIVU au fur et à mesure de leur consommation. Leur renouvellement fait l'objet d'une commande par composantes en régularisation, facturée en fin de mois. Afin d'en assurer une bonne rotation, les denrées qui composent ces menus sont incluses, une fois par semestre, dans les menus habituels.

#### - Menus complémentaires

Lors de toutes demandes de repas complémentaires ou lorsque le SIVU n'est pas en mesure de respecter le menu prévu (écarts d'effectifs, rupture d'approvisionnement, rendement de production insuffisant, retrait produit ...), un remplacement total ou partiel des composantes du menu prévu pourra être réalisé.

Une rotation est réalisée au niveau des sites afin d'éviter la redondance de ce menu. Les Villes sont informées lors de la distribution de ce repas.

#### - Menus de substitution

Chaque fois qu'une composante du menu présente du porc, le SIVU s'engage à proposer un plat de substitution permettant d'assurer un repas complet dans le respect de l'équilibre alimentaire du convive concerné.

#### - Menus végétariens

Dans le cadre de la prestation proposée aux villes, le SIVU s'engage à proposer mensuellement un menu végétarien pour les convives scolaire. Ce menu pourra être retenu pour les publics séniors et handicap (hors portage à domicile) en fonction de sa composition. Le choix en sera fait lors de la Commission des Menus.

**- Menus améliorés**

Des menus améliorés sont proposés et validés dans le cadre de la Commission des Menus. Un calendrier est établi et fourni en juin pour l'année scolaire suivante. Ces menus sont au nombre de 8 au total et la prestation qu'ils proposent est supérieure au coût moyen. Cela n'exclut par des menus thématiques qui rentrent dans le prix des revient de l'offre alimentaire courante. Leur typologie et les catégories de convives concernées figurent en annexe.

**- Pique-niques**

Lors de sorties, il pourra être demandé au SIVU de fournir des pique-niques pour les différentes catégories de convives (composition définie en annexe), sous réserve de l'existence d'équipements adéquats permettant la conservation des denrées sur les sites de livraison concernés. Les délais de commandes sont de J -10 ouvrables. Les règles éventuelles d'annulation sont les suivantes (à préciser en temps scolaire et pendant les vacances).

**- Fourniture de lait**

Des briques de lait ½ écrémé « BIO » de 20 cl sont fournies à toutes les écoles maternelles de Bordeaux qui en font la demande. Les commandes mensuelles de chaque site sont centralisées par la ville de Bordeaux qui le communique au SIVU. La commande de lait est effectuée par le SIVU auprès du fournisseur et le SIVU livre les briquettes de lait dans les établissements scolaires désignés par la Ville.

Les bons de livraisons mentionnant la quantité réellement réceptionnée sont signés par l'agent municipal, retournés dans une enveloppe adressée au « Comptable du SIVU » et remis directement au chauffeur du SIVU.

**- Goûters**

Le SIVU peut être amené à livrer des goûters (hors temps scolaire) aux villes ou aux organismes assurant des activités périscolaires pour les enfants restant à l'étude, à la garderie ou aux centres d'accueil et de loisirs. La livraison s'effectue à l'horaire habituel de la livraison des repas, selon les tarifs déterminés en début d'année civile. La composition des goûters figure en annexe.

**- Repas « élections »**

Le SIVU peut être amené à réaliser des repas pour les personnes assurant la tenue des bureaux de vote, selon les modalités et devis arrêtés entre chacune des villes et le SIVU.

Le calendrier électoral ainsi que l'ensemble des informations relatives au nombre de repas et aux points de livraison est communiqué au SIVU par les Villes dans des délais 30 jours avant la livraison pour lui permettre d'assurer sa prestation dans les meilleures conditions. Les centres doivent être livrés au plus tard à 10 h 30 pour le repas du midi et avant 17 h dans le cas du repas du soir. Chaque centre doit être équipé d'armoires froides permettant le stockage en capacité suffisante au regard du nombre de repas livrés.

Le SIVU peut être sollicité pour la confection de buffets à l'intention des 2 villes conformément aux modalités convenues avec chacune des villes.

#### **- Fourniture de pain**

Le pain est commandé par les villes directement auprès du boulanger retenu par le SIVU dans le cadre d'un marché. Le SIVU informe les sites des changements de marché.

Les quantités commandées par les gestionnaires des sites de restauration sont évaluées pour assurer le repas du midi et du goûter (pour les écoles offrant cette prestation quand le goûter est fourni par le SIVU). La livraison est effectuée par le boulanger le jour même de la consommation, jusqu'à la porte de l'office des sites de restauration, au plus tard à 10 h45 (horaire à ajuster dans la mesure du possible pendant les vacances scolaires), dans un sac en papier à usage unique et dans les conditions prévues au cahier des charges, notamment en matière d'hygiène.

Le fournisseur adresse au SIVU une facture mensuelle accompagnée des bons de livraisons signés par le gestionnaire. Les quantités prévues pour le repas du midi et/ou le goûter tiennent compte de la composition du menu et des consommateurs spécifiques sur chaque site.

#### **- Fourniture des serviettes en papier**

Le SIVU fournit aux restaurants satellites des serviettes en papier jetables pour l'ensemble des catégories de convives. La livraison s'effectue par le SIVU au moment des repas, à raison d'une fois par mois, sur la base du nombre de repas consommés. Cette livraison est notifiée sur le bon de livraison des repas.

#### **2.3.2.4 L'épicerie**

La prestation du SIVU peut être complétée par des condiments et autres produits nécessaires à l'environnement du repas. Certains de ces produits sont inclus dans le prix du repas facturé ; d'autres (comme le vin pour les clubs séniors) font l'objet d'un supplément facturé et ne s'appliquent pas à la totalité des convives (liste des produits et types de convives en annexe). Les commandes sont centralisées par les villes et s'effectuent mensuellement selon un mode dématérialisé avec le support mis en place par le SIVU. La livraison s'effectue également tous les mois par le SIVU, à l'exception du vin qui est livré directement par le fournisseur sur les sites de consommation.

### **2.4 LA MISE EN ŒUVRE**

#### **2.4.1 La commande**

Celle-ci s'organise selon les dispositions prévues à l'article 2.2.1. Par ailleurs, les villes de Bordeaux et Mérignac communiquent au SIVU la liste des sites de restauration concernant tous les types de convives, ainsi que le type de service par site (self-service, table de quatre, table de huit convives) et s'engagent à informer le SIVU de tout changement (ouverture ou fermeture). Les menus sont livrés sous la forme de conditionnement (barquettes...). Tout changement éventuel donne lieu préalablement à concertation entre les villes et le SIVU. Les Accueils de Loisirs Sans Hébergement de Bordeaux assurent eux-mêmes la commande auprès du SIVU.

### 2.4.1.1 Organisation quotidienne

L'ensemble des modalités de commande sont synthétisées dans le tableau suivant :

| Villes        | Prestations                     | Modalités              | Commandes actuelle  | Proposition évolution                        |   |
|---------------|---------------------------------|------------------------|---|--|---|
| Bordeaux      | Scolaires                       | Interface informatique | J-1 avant 10h15   | J-7 avant 12h00/ J-1 avant 10h15/ RC J < 10h |   |
|               | Séniors                         | Interface informatique | J-2 avant 13h30   | Pas de modification                          |   |
|               | Portage à domicile              | Interface informatique | J-2 avant 11h30   | Pas de modification                          |   |
|               | Agents Municipaux               | Crèches                | Interface informatique  | Jeudi J-2 pour la semaine complète           | Uniformisation par interface<br>Jeudi J-2 pour la semaine complète<br>avant 10h30 (interrogation des correspondants par JD) |
|               |                                 | Service des sports     | Interface informatique  | Jeudi J-2 pour la semaine complète           |   |
|               |                                 | Jardin botanique       | Mail  | Jeudi J-2 pour la semaine complète           |   |
| CAPC          |                                 | Interface informatique | J-2 avant 14h30   |  |   |
| Cimetières    | Interface informatique          | J-1 avant 10h30        |   |  |   |
| Selfs         | Interface informatique          | J-1 avant 10h30        |   |  |   |
| Conservatoire | Interface informatique          | J-1 avant 10h30        |   |  |   |
|               |                                 | Mail                   |   |  |   |
|               | Centre d'accueil et de loisirs  | Mail                   | J-2 pour une semaine entière ou pour le mois complet<br>J-1 avant 10h15 | J-7 avant 10h00                              |   |
| Merignac      | Scolaires                       | Interface informatique | J-7 avant 12h00/ J-1 avant 10h15/ RC < 10 h                             | Pas de modification                          |   |
|               | Séniors                         | Interface informatique | J-2 avant 13h30   | Pas de modification                          |   |
|               | Portage à domicile              | Interface informatique | J-2 avant 13h30   | Pas de modification                          |   |
|               | Agents Municipaux               | Interface informatique | J-7 avant 12h00   | Pas de modification                          |   |
|               | Centres d'accueil et de loisirs | Interface informatique | J-7 avant 12h00   | Pas de modification                          |   |

### 2.4.1.2 Ajustements d'effectifs

Pour permettre au quotidien la pratique d'ajustement entre les effectifs du jour de consommation des repas à livrer, à la hausse comme à la baisse, les Villes organisent dans la mesure de leurs moyens, de manière centralisée, le suivi des effectifs quotidiens pour être en capacité de les communiquer au SIVU, le mieux possible et au plus tôt de la plage horaire du jour de livraison.

Dans tous les cas, le service municipal en charge de la restauration, s'engage à communiquer les informations et éléments utiles et nécessaires en tout début de matinée et au plus tard pour 10 heures. Il est convenu des modalités suivantes :

- **Concernant les sites de restauration où la livraison journalière est supérieure à 150 repas** : Aucun ajustement n'est effectué pour livrer 5 repas complémentaires par site de restauration élémentaire et maternelle rattaché. Dans ce cas, un ajustement s'impose à partir du 6ème repas complémentaire.
- **Concernant les sites de restauration où la livraison journalière est inférieure à 150 repas** : Aucun ajustement n'est effectué pour livrer 2 repas complémentaires par site de restauration. Dans ce cas, un ajustement s'impose à partir du 3ème repas complémentaire.

Le SIVU s'engage à ajuster correctement par site de restauration, dans les temps impartis, les livraisons de repas venant à manquer du fait d'une erreur matérielle de sa part. Les Villes communiquent quotidiennement au SIVU les situations de dysfonctionnement au travers de la fiche remarque client.

### **2.4.1.3 Annulation totale de repas par site de livraison**

Aucune annulation de repas ne pourra être prise en compte le jour de livraison du site concerné. Cette annulation devra être effectuée par écrit (mail ou fax) et communiquée au plus tard J-2.

### **2.4.1.4 La commande occasionnelle**

Conformément à l'Article 1.2, Le SIVU peut être amené à réaliser des prestations qui ne relèvent pas d'une commande quotidienne (repas élections, repas exceptionnels, divers). Ce dispositif est rédigé et validé par devis précisant les modalités de mise en œuvre, en concertation avec les différents acteurs et dont la validation écrite vaut engagement ferme de la dépense. Dans cette hypothèse, une annulation ou une modification sera possible jusqu'à J -7.

### **2.4.1.5 Le contrôle avant livraison**

Le SIVU doit effectuer avant chaque livraison un test de dégustation de tous les plats proposés afin de vérifier l'aspect, l'odeur, la cuisson et le goût des mets proposés. Le résultat de ces tests est consigné dans un cahier spécifique. Aucun produit dont l'aspect et le goût semble suspect, douteux ou très insuffisants, ne peut être proposé. Dans le cas où un produit n'est pas satisfaisant, il convient d'appliquer une procédure permettant de ne pas proposer l'aliment. Il s'agit de répondre aux cas de figure où :

- il a été établi que des denrées sont impropres à la consommation
- il existe des présomptions sérieuses quant à la qualité sanitaire des aliments proposés

Les mets sont retirés et sont remplacés par un autre produit ou par un ou plusieurs éléments du « menu de secours ».

## **2.4.2 La livraison**

### **2.4.2.1 L'organisation**

La livraison est assurée par le SIVU dans le respect des règles d'hygiène en application de la démarche HACCP et des procédures définies avec chacune des villes.

Cette livraison s'effectue conjointement, en présence d'un agent de la Ville en vue du transfert de responsabilité, à l'intérieur du satellite municipal et si possible dans l'office, sous réserve des dispositions particulières des 2 Villes définies préalablement étudiées au cas par cas.

Sur Bordeaux, les livraisons s'effectuent à jour J voire J -1 selon des modalités régulièrement définies.

Sur Mérignac, la livraison des repas s'effectue à J - 1 sur l'ensemble des satellites de restauration.

Les moyens de bonne conservation et de vérification de la qualité sanitaire des denrées sont à la charge des villes (Enregistreur de température...). En cas de dysfonctionnement, elles se chargent de prévenir le SIVU au plus tôt afin de mettre en œuvre des livraisons le jour de consommation. Le menu peut être adapté en conséquence.

### **2.4.2.2 Le contrôle**

L'agent municipal, ou d'une association, chargé de la réception des repas, doit contrôler la conformité qualitative et quantitative des denrées.

Lorsque les repas sont livrés hors présence d'un agent selon le protocole (cf annexe) dûment établi entre le SIVU et la ville, un contrôle sera effectué dès la prise de poste de l'agent. L'écart constaté sera aussitôt communiqué au service gestionnaire des repas au sein de la ville, lequel en informera immédiatement le SIVU pour régularisation.

#### **- Le contrôle quantitatif**

Le nombre de repas livrés doit être conforme à l'effectif annoncé à la commande. Tout écart constaté doit figurer sur le bon de livraison lequel comprend l'une des mentions suivantes :

- admission
- admission sous réserve d'ajustement(s)
- rejet : dans ce cas, ce rejet motivé est porté sur le bon de livraison puis transmis au service municipal concerné.

#### **- Le contrôle qualitatif**

Le contrôle qualitatif est basé sur le protocole rédigé conjointement entre les villes de Bordeaux, de Mérignac et le SIVU (ci-joint en annexe). Il est essentiellement basé sur le contrôle de la T°C des plats livrés des produits réceptionnés et l'intégrité des emballages. Le tout est consigné sur le document prévu à cet effet ainsi que la température des armoires froides lors du stockage des plats cuisinés.

Tout écart constaté doit figurer sur le bon de livraison lequel comprend l'une des mentions suivantes :

- admission
- admission sous réserve d'ajustement(s)
- rejet : dans ce cas, ce rejet motivé est porté sur le bon de livraison puis transmis au service municipal concerné

### **2.4.3 La remise en température des plats**

Cette fonction est à la charge des Villes ou des associations qui en assurent le suivi par l'intermédiaire de leur responsable. Le relevé de température après remise en température incombe aux agents municipaux ou aux associations qui le notifient sur le document prévu à cet effet.

Les villes se chargent de fournir à leurs personnels les documents d'enregistrement sous la forme qui leur paraît la plus adaptée.

Un guide (coréalisé par les villes et le SIVU) des bonnes pratiques sera remis sur chaque satellite.

### **2.4.4 Le service aux consommateurs**

#### **2.4.4.1 Le cadre général**

Les villes ont la maîtrise des choix d'accès au service public et conservent pleinement la relation à l'utilisateur. Pour autant, les villes et le SIVU doivent, ensemble, veiller à l'écoute de l'utilisateur :

- afin d'améliorer la qualité du service offert, ils développent les conseils et les préconisations en matière de restauration
- afin d'améliorer la relation à l'utilisateur, ils développent toute information utile (plaquettes; site internet...) et s'engagent à ouvrir mutuellement les portes de leurs installations en planifiant, dans les limites de leurs organisations respectives, des visites commentées ou des rencontres sur sites
- ils participent, autant que possible, à toute manifestation publique de nature à faciliter la bonne compréhension des enjeux de la restauration collective publique et la satisfaction des besoins

#### **2.4.4.2 La mesure de la satisfaction des consommateurs**

Une évaluation de la satisfaction de la consommation est effectuée régulièrement sur la base d'objectifs identifiés, visant à améliorer l'offre de service et selon un calendrier et des modalités partagées. Il en est fait un bilan régulier et partagé.

Des enquêtes peuvent également être effectuées par un organisme extérieur.

#### **2.4.5 La gestion des denrées non consommées et le développement durable**

Le SIVU et les villes poursuivent un objectif de lutte contre le gaspillage. Cette démarche passe, d'abord, par une bonne estimation des effectifs de convives, des quantités de denrées requises dans le cadre d'une production efficiente et, ensuite, par une valorisation systématique (dans les limites du droit applicable en matière d'hygiène et de sécurité alimentaire) des reliquats. Cette démarche requiert enfin des outils de mesure réguliers et partagés afin de prendre toute mesure corrective.

En outre, le SIVU et les villes lutteront contre le gaspillage et prendront toutes mesures de nature à l'éviter (surproduction, écart, grève, incident). Il en sera fait un bilan dans le Compte Rendu d'Activités Annuel avec la fourniture des indicateurs relatifs au développement durable.

#### **Règles de valorisation des produits non consommés :**

- Toutes les denrées consommables non utilisés en raison des écarts d'effectifs ou autres seront réintroduites systématiquement dans les menus suivants dans le cadre d'une démarche concertée.
- Le SIVU devra s'assurer que les mêmes sites ne soient pas touchés par des changements.
- Un partenariat avec la Banque Alimentaire sera consolidé par une convention écrite.

Dans le cadre d'une démarche de développement durable (Agenda 21), le SIVU intègre une offre alimentaire issue de l'agriculture biologique locorégionale afin de proposer au minimum 20 % des denrées composant le repas (objectifs du Grenelle de l'environnement).

Le SIVU s'engage à ne pas utiliser de denrées alimentaires ou d'ingrédients étiquetés contenant des produits issus ou dérivés d'organismes génétiquement modifiés. Cette prescription vaut pour les produits de base entrant dans la fabrication des repas et les produits achetés prêts à l'emploi.

Le SIVU fait porter ses efforts plus particulièrement sur :

- une politique d'achat écoresponsable basée sur des impératifs de développement durable et dans la mesure des possibilités offertes par le Code des Marchés Publics impliquant 4 principes fondamentaux que sont :
  - la saisonnalité
  - les circuits courts et de proximité
  - la préservation des ressources naturelles
  - la valorisation de l'ensemble d'une production
- un fonctionnement plus économe en énergie, en effluents et en déchets
- une information à destination des consommateurs

## CHAPITRE 3. DISPOSITIONS FINANCIERES ET ADMINISTRATIVES

### 3.1 LES PRINCIPES

Les villes et le SIVU conviennent, en application de la présente convention de coopération, d'inscrire les crédits nécessaires à leurs budgets primitifs respectifs de l'exercice annuel. Il s'agit d'une dépense obligatoire des villes, étant entendu que pour le SIVU, la contribution financière des villes constitue la recette quasi intégrale de son budget de son fonctionnement. Un financement marginal (inférieur à 10 % de son budget) et dans les conditions prévues à l'article 2.4.1.4 (commande occasionnelle) est autorisé, dans la mesure où les prestations correspondantes n'obèrent pas celles requises pour les villes.

Les villes et le SIVU n'appliquent aucun autre frais de gestion ou financiers que ceux qui figurent dans les statuts de l'établissement et qui sont liés au prix de revient de chaque type de repas

La contribution des villes correspond au prix de revient hors taxe des repas, multiplié par le nombre de convives, facturé par le SIVU. Les modalités de fixation du prix de revient par profil de convives et les parts fixes et variables figurent en annexe de la présente convention

Ce prix de revient fait l'objet, dans le cadre du dialogue de gestion, d'une communication du SIVU aux villes, préalable au vote de leurs budgets primitifs permettant ainsi d'inscrire leur contribution financière en dépense. Ce prix de revient tient compte des impératifs de gestion des différentes parties. Les tarifs fixés au 1er janvier de l'année par le Comité Syndical peuvent, dans le cadre d'une concertation et à titre exceptionnel (ex : hausse des coûts de matières 1ères...), faire l'objet d'une variation en cours d'exercice afin de tenir compte d'un écart constaté entre le prix de revient prévisionnel et le prix de revient réel.

De même, les tarifs appliquées aux denrées autres que les repas (ex : épicerie...) sont communiqués annuellement aux villes. Ils peuvent faire l'objet de fluctuations liées aux conditions du marché.

Afin de faire face aux éventuels déficits d'exploitation, les Villes de Bordeaux et de Mérignac peuvent attribuer au SIVU une subvention exceptionnelle. Celle-ci doit faire l'objet d'une demande motivée, chiffrée, montrant le préjudice subi par le SIVU. L'accord conjoint des deux Villes est indispensable. La participation de chacune est calculée sur la base du nombre respectif de repas, constaté l'année précédente.

### 3.2 LES MODALITES DE VERSEMENT

La facture mensuelle émise par le SIVU est détaillée par catégorie, par site et par type de convives permettant de distinguer les différents taux de TVA applicables. Les tarifs sont prévus hors taxes et majorés de la TVA aux taux en vigueur, conformément aux dispositions du Code Général des Impôts. En cas d'erreur, il sera procédé, dès son constat, à rectification sur la facture suivante.

Le paiement des prestations du SIVU sera réalisé mensuellement par les Villes. Celles-ci s'engagent à assurer un paiement à réception et en tout état de cause dans un délai global maximum de 30 jours.

Les prestations exceptionnelles visées à l'article 1.2 (et 2.4.1.4) font l'objet d'une facturation distincte sur la base d'un devis préalablement adressé par le SIVU et approuvé par le commanditaire.

### **3.3 LA RESPONSABILITE DES PARTIES**

La présente convention ne peut remettre en cause la responsabilité pleine et entière du SIVU dans toutes les actions menées.

La responsabilité des Communes de Bordeaux et de Mérignac ne saurait être engagée en cas de dommages dus à l'inexécution par le SIVU de ses obligations statutaires et réciproquement de la part des villes à l'égard du SIVU.

### **3.4 LA DUREE**

La présente convention est conclue pour une durée de six ans. Trois mois avant son expiration, ou lorsque les circonstances l'exigent, les parties conviennent de se rencontrer pour examiner les conditions de son renouvellement ou de sa prorogation.

Cette évolution éventuelle sera soumise aux assemblées délibérantes de chacune des parties.

### **3.5 LE REGLEMENT DES LITIGES**

En cas de difficulté portant sur l'application ou l'interprétation de la présente convention, les parties s'engagent à rechercher une solution permettant de régler leur différend à l'amiable.

Tous litiges relatifs à l'interprétation ou à l'exécution des présentes seront soumis, en tant que de besoin aux juridictions compétentes siégeant à Bordeaux.

### **3.6 L'ELECTION DE DOMICILE**

Pour l'exécution des présentes, il est fait élections de domicile :

- Pour la Ville de Bordeaux, en l'Hôtel de Ville de Bordeaux
- Pour la Ville de Mérignac, en l'Hôtel de Ville de Mérignac
- Pour le SIVU, au siège social, 40 avenue de la Gare, 33200 BORDEAUX

Fait à Bordeaux, le 19 janvier 2017

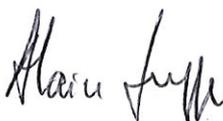
En cinq exemplaires originaux

**La Présidente du SIVU  
Bordeaux - Mérignac,**



**Emmanuelle CUNY**

**Le Maire de Bordeaux,**



**Alain JUPPE**

**Le Maire de Mérignac,**



**Alain ANZIANI**

# ANNEXES

1. Procédures de contrôle à réception dans les offices satellites scolaires
2. Des outils de communication accessibles et partagés
3. L'organigramme
4. Plan alimentaire à 5 composantes
5. Tableau des grammages des produits livrés par le SIVU
6. Composition des repas
7. Repas festifs et thématiques
8. Composition des pique-niques élémentaires, adultes et maternelles
9. Goûters scolaires et périscolaires
10. Coût moyen du repas et prix des repas par convives

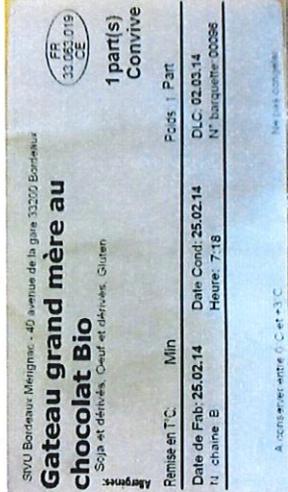
# PROCEDURES DE CONTROLE A RECEPTION DANS LES OFFICES SATELLITES SCOLAIRES

Il est demandé aux personnels des satellites (responsable ou référent) et aux chauffeurs-livreurs du SIVU de procéder ensemble à des contrôles lors de la livraison des repas.

## Modalité de livraison

- ▶ Le transport des repas s'effectue avec un véhicule frigorifique renforcé de classe C-X ayant comme T°C de consigne +3°C.
- ▶ Les repas doivent être livrés en cagettes propres et posés sur socles à la porte de l'office du restaurant.
- ▶ Les cagettes vides seront remises au chauffeur le lendemain ou lors de la livraison suivante dans un état de propreté visuelle.
- ▶ La livraison a lieu le jour de consommation (entre 7h30 et 10h15). Selon les modalités de service, les horaires peuvent être amenés à subir un décalage

## Critères de contrôles

| Quantitatifs  | Conformité du bon de livraison  | Procédures à suivre par les responsables d'offices lors de Refus du plat ou du lot   |                          |   |  |
|---|---|--|--------------------------|---|--|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Vérification du nombre de repas livrés et le respect du repas par rapport au bon de livraison fourni notamment :                             <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ la répartition des différents convives (adultes, maternelles, élémentaires) et le choix (restaurants en self)</li> <li>▪ la nature des repas (avec ou sans porc).</li> </ul> </li> </ul> |   |  |                          |   |  |
| Qualitatif  | T°C des plats et denrées alimentaires livrés  |  |                          |   |  |
|   | <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Le contrôle s'effectue avec des thermomètres sonde afin de mesurer le T°C à cœur du produit.                             <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Quand la T°C mesurée ≤ à +6°C <b>Acceptation du produit</b></li> <li>▪ Quand la T°C mesurée &gt; à +6°C <b>Refus du plat ou du lot concerné</b></li> </ul> </li> <li>▶ Les fruits crus, les biscuits, l'épicerie et les boissons ne sont pas concernés par les contrôles de T°C</li> </ul>   | <p>Il est impératif pour un bon fonctionnement et une bonne compréhension du problème rencontré de suivre la procédure suivante :</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1 Validation du contrôle par les 2 parties (responsable d'office et chauffeur livreur).</li> <li>2 Mentionner le motif du refus <b>sur les 2 bons de livraison</b>.</li> <li>3 Contacter le service :<br/>Pôle Hygiène et Qualité à la Restauration (DEAE) poste ① 05.56.10.34.18.</li> <li>4 Nouvelle livraison ou utilisation* du repas de secours (totalité ou une des composantes)</li> </ol> <p><b>En aucun cas, les responsables d'offices satellites ne doivent contacter directement le SIVU</b></p> <p>*Si les délais sont trop courts pour une nouvelle livraison suite à une demande tardive ou si la marchandise est inexistante en stock</p> |                          |   |  |
| Qualitatif  | Etiquetage des plats livrés   |  |                          |   |  |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Chaque plat fabriqué par le SIVU doit présenter un étiquetage conforme à la réglementation</li> <li>▶ Une étiquette doit présenter les mentions légales obligatoires et des mentions complémentaires nécessaires à la mise en œuvre du produit (cf. exemple d'étiquette ci-dessous) :</li> </ul>   | <table border="1"> <thead> <tr> <th>Mentions obligatoires</th> <th>Mentions complémentaires</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>                     Nom et adresse de l'établissement<br/>                     N° d'agrément sanitaire<br/>                     Dénomination du produit<br/>                     Liste des ingrédients<br/>                     Liste allergènes<br/>                     Modalités de remise en T°C<br/>                     DLC (Date Limite de Consommation)<br/>                     Modalités de conservation<br/>                     Poids net<br/>                     Identification de lot (N° barquette, date de fabrication, date de conditionnement)                 </td> <td>                     Nombre de rations<br/>                     Catégorie de convives                 </td> </tr> </tbody> </table> | Mentions obligatoires  | Mentions complémentaires | Nom et adresse de l'établissement<br>N° d'agrément sanitaire<br>Dénomination du produit<br>Liste des ingrédients<br>Liste allergènes<br>Modalités de remise en T°C<br>DLC (Date Limite de Consommation)<br>Modalités de conservation<br>Poids net<br>Identification de lot (N° barquette, date de fabrication, date de conditionnement) | Nombre de rations<br>Catégorie de convives |
| Mentions obligatoires   | Mentions complémentaires  |  |                          |   |  |
| Nom et adresse de l'établissement<br>N° d'agrément sanitaire<br>Dénomination du produit<br>Liste des ingrédients<br>Liste allergènes<br>Modalités de remise en T°C<br>DLC (Date Limite de Consommation)<br>Modalités de conservation<br>Poids net<br>Identification de lot (N° barquette, date de fabrication, date de conditionnement)   | Nombre de rations<br>Catégorie de convives  |  |                          |   |  |
|   |   |  |                          |   |  |
| Qualitatif  | Intégrité du conditionnement  |  |                          |   |  |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Tous les produits livrés, hormis les fruits bruts, doivent être conditionnés ou emballés.                             <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Quand le conditionnement est intègre <b>Acceptation du produit</b></li> <li>▪ Quand il y a un défaut de Conditionnement (bombé, percé, écrasé) <b>Refus du plat ou du lot concerné</b></li> </ul> </li> </ul>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Quand l'Etiquetage est conforme <b>Acceptation du produit</b></li> <li>▶ Quand les mentions complémentaires sont inexistantes ou partiellement absentes <b>Acceptation du produit mais contacter le service Education de la ville</b></li> <li>▶ Quand la DLC est non-conforme (périmée) <b>Refus du plat ou du lot concerné</b></li> </ul>  |  |                          |   |  |

# Des outils de communication accessibles et partagés

- Plaquettes bimestrielles
- Site internet du SIVU
- News letter
- Interface Villes/SIVU
- Bordereaux de livraison
- Tableau de bord d'activités avec indicateurs de performance
- Tableau de bord des projets stratégiques du SIVU
- Compte rendu annuel d'activités
- Guide des bonnes pratiques (à venir)

**COMITE SYNDICAL**

Présidente : **Emmanuelle CUNY**  
Vice-Présidente : **Régine MARCHAND**

Titulaires : Mes **LABORDE, JAMET, POITREAU** et Ms **BRASSEUR, du PARC et LAMAISON**

Suppléants : Mes **JARTY-ROY, LIRE, WALRYCK, BOULHET, BOISSEAU, DARTEYRE, RAUX** et **M. PRADELS**

**Décembre 2016**

**1 Directeur Général des Services**

**1 Directeur Technique**

**1 Assistante de direction**

| Pôle Finances - Budget - Marchés   | Pôle Ressources Humaines – Affaires Juridiques  | Pôle Exploitation  | Pôle Maintenance     | Pôle Qualité – Achats   |
|--|---|--|----------------------|---|
| <p>1 Responsable</p> <p>1 Responsable marchés Adjoint finances – budget - marchés</p> <p>1 Instructeur de marchés publics</p> <p>1 responsable informatique téléphonie</p> | <p>1 Responsable</p> <p>1 Responsable prévention hygiène et santé au travail Adjoint Ressources Humaines</p> <p>1 Assistant ressources humaines et santé au travail</p> <p>1 Assistant ressources humaines et affaires juridiques</p> | <p>1 Responsable</p> <p>1 Responsable logistique 2 adjoints</p> <p>1 Responsable production 1 adjoint</p> <p>5 Responsables de secteurs 8 Chefs d'équipe</p> <p>1 Gestionnaires commandes et stocks 8 opérateurs régisseurs</p> <p>57 Opérateurs dont 4 agents d'hygiène</p> | <p>1 Responsable</p> | <p>1 Responsable</p> <p>1 Responsable sécurité alimentaire Adjoint qualité - achats</p> <p>1 Responsable achats clients</p> <p>1 Assistant qualité - relations clients</p> <p>1 Gestionnaire commande clients</p> |

| <b>Pôle Exploitation</b>   |  |
|--|--|
| 1 Chef d'Exploitation  |  |
| <b>Service Logistique</b>  | <b>Service Production</b>  |
| 1 responsable<br>1 adjoint partie administrative<br>1 adjoint partie technique | 1 responsable<br>1 adjoint   |
| <b>Secteur Magasin commandes et stocks</b>                                     | <b>Secteur Fabrication</b>   |
| 1 responsable  | 1 responsable  |
| 1 gestionnaire commandes et stocks   | 3 chefs d'équipe<br>2 opérateurs régulateurs production                                    |
| 1 chef d'équipe<br>1 opérateur régulateur logistique                           | 1 responsable<br>1 chef d'équipe<br>1 opérateur régulateur production                      |
| 6 opérateurs logistique  | 2 opérateurs régulateurs production<br>11 opérateurs de production dont 2 agents d'hygiène |
| <b>Secteur Allotissement Expédition Hygiène</b>                                | <b>Secteur conditionnement Self</b>  |
| 1 responsable  | 1 responsable  |
| 1 chef d'équipe<br>2 opérateurs régulateurs logistiques                        | 2 chefs d'équipe<br>2 opérateurs régulateurs production                                    |
| 22 opérateurs logistiques dont 2 agents d'hygiène                              | 16 opérateurs de production  |

**Plan alimentaire à 5 composantes**

| Semaine 1         | Lundi               | Mardi                | Mercredi           | Jeudi      | Vendredi          | Samedi     | Dimanche          |
|-------------------|---------------------|----------------------|--------------------|------------|-------------------|------------|-------------------|
| Entrée            | Crudités            | HO Féculents         | HO Protidiqes (P)  | Crudités   | Crudités          | Légs Cuits | HO Protidiqes (C) |
| Plat 1            | Porc*               | Poisson              | Volaille 100%      | Ovoproduit | Bœuf 100%         | Poisson    | Agneau / Porc*    |
| Plat 2            | Volaille            | Poisson (Ovoproduit) |                    | Porc*      |                   | -          | -                 |
| Garniture         | Légumes             | Légumes              | Féculents/Leg Secs | Légumes    | Féculents         | Féculents  | Légumes           |
| Produits laitiers | Fromage             | Laitage              | Fromage +150mg Ca  | Laitage    | Fromage +150mg Ca | Laitage    | Fromage           |
| Dessert           | Entremets Féculents | Fruit                | Fruit              | Pâtisserie | Fruit Cuit        | Fruit      | Pâtisserie        |

| Semaine 2         | Lundi                        | Mardi                  | Mercredi                  | Jeudi               | Vendredi           | Samedi       | Dimanche   |
|-------------------|------------------------------|------------------------|---------------------------|---------------------|--------------------|--------------|------------|
| Entrée            | Légs Cuits                   | HO Féculent et Poisson | HO Protidiqes (C ou O)    | Crudités            | Crudités           | HO Féculents | Crudités   |
| Plat 1            | Jambon Blanc*/Rôti Porc Cuit | Volaille 100%          | Poisson 100% (Ovoproduit) | Bœuf                | Poisson            | Volaille     | Veau       |
| Plat 2            | Bœuf                         |                        |                           | Abats               | Poisson (Volaille) | -            | -          |
| Garniture         | Féculents                    | Légumes                | Féculents                 | Légumes             | Féculents          | Légumes      | Féculents  |
| Produits laitiers | Laitage                      | Fromage +150mg Ca      | Laitage                   | Fromage +150mg Ca   | Fromage            | Laitage      | Fromage    |
| Dessert           | Fruit                        | Fruit / Pâtisserie     | Fruit                     | Entremets Féculents | Fruit Cuit         | Fruit        | Pâtisserie |

| Semaine 3         | Lundi         | Mardi             | Mercredi             | Jeudi                | Vendredi          | Samedi     | Dimanche   |
|-------------------|---------------|-------------------|----------------------|----------------------|-------------------|------------|------------|
| Entrée            | HO Féculents  | Crudités          | Crudités             | HO Féculents         | Crudités          | Légs Cuits | Crudités   |
| Plat 1            | Volaille 100% | Poisson           | Plat Composite P/L=1 | Porc*                | Veau 100%         | Poisson    | Volaille   |
| Plat 2            |               | Porc*             |                      | Poisson (Ovoproduit) |                   | -          | -          |
| Garniture         | Légumes       | Féculents         | Féculents            | Légumes              | Légumes           | Féculents  | Légumes    |
| Produits laitiers | Laitage       | Fromage +150mg Ca | Fromage              | Laitage              | Fromage +150mg Ca | Laitage    | Fromage    |
| Dessert           | Fruit         | Fruit Cuit        | Entremets            | Fruit                | Pâtisserie Sèche  | Fruit      | Pâtisserie |

| Semaine 4         | Lundi                | Mardi               | Mercredi          | Jeudi                | Vendredi          | Samedi       | Dimanche   |
|-------------------|----------------------|---------------------|-------------------|----------------------|-------------------|--------------|------------|
| Entrée            | Légs Cuits           | HO Féculent et Oeuf | Crudités          | HO Féculents         | Crudités          | HO Féculents | Crudités   |
| Plat 1            | Plat Composite P/L=1 | Poisson             | Ovoproduit/Agneau | Poisson              | Volaille          | Charcuterie* | Bœuf       |
| Plat 2            |                      | Poisson (Volaille)  | Bœuf              | Poisson (Ovoproduit) | Porc*             | -            | -          |
| Garniture         | Féculents            | Légumes             | Féculents         | Légumes              | Féculents         | Légumes      | Féculents  |
| Produits laitiers | Fromage +150mg Ca    | Laitage             | Fromage           | Laitage              | Fromage +150mg Ca | Laitage      | Fromage    |
| Dessert           | Fruit                | Fruit / Pâtisserie  | Fruit Cuit        | Fruit                | Entremets         | Fruit        | Pâtisserie |

| Semaine 5         | Lundi        | Mardi                | Mercredi     | Jeudi              | Vendredi          | Samedi            | Dimanche   |
|-------------------|--------------|----------------------|--------------|--------------------|-------------------|-------------------|------------|
| Entrée            | HO Féculents | Crudités             | HO Féculents | Crudités           | Crudités          | HO Protidiqes (C) | Crudités   |
| Plat 1            | Volaille     | Plat Composite P/L=1 | Bœuf ou Veau | Poisson            | Porc*             | Poisson           | Volaille   |
| Plat 2            | Porc*        |                      | Veau         | Poisson (Volaille) | Bœuf              | -                 | -          |
| Garniture         | Légumes      | Féculents            | Légumes      | Féculents          | Légumes           | Féculents         | Légumes    |
| Produits laitiers | Laitage      | Fromage +150mg Ca    | Laitage      | Fromage            | Fromage +150mg Ca | Laitage           | Fromage    |
| Dessert           | Fruit        | Fruit Cuit           | Fruit        | Fruit Cuit         | Pâtisserie        | Fruit             | Pâtisserie |

| Semaine 6         | Lundi          | Mardi              | Mercredi               | Jeudi               | Vendredi           | Samedi     | Dimanche   |
|-------------------|----------------|--------------------|------------------------|---------------------|--------------------|------------|------------|
| Entrée            | HO Féculents   | Crudités           | HO Protidiqes (C ou O) | HO Féculents        | Crudités           | Légs Cuits | Crudités   |
| Plat 1            | Porc*          | Agneau/Veau 100%   | Poisson                | Volaille 100% (Sco) | Poisson            | Volaille   | Porc*      |
| Plat 2            | Volaille/Abats |                    |                        | Bœuf                | Poisson (Volaille) | -          | -          |
| Garniture         | Légumes        | Féculents/Leg Secs | Féculents              | Légumes             | Féculents          | Légumes    | Féculents  |
| Produits laitiers | Laitage        | Fromage +150mg Ca  | Fromage                | Laitage             | Fromage +150mg Ca  | Laitage    | Fromage    |
| Dessert           | Fruit          | Fruit Cuit         | Fruit                  | Fruit / Pâtisserie  | Entremets          | Fruit      | Pâtisserie |

| Semaine 7         | Lundi         | Mardi                | Mercredi            | Jeudi             | Vendredi         | Samedi     | Dimanche          |
|-------------------|---------------|----------------------|---------------------|-------------------|------------------|------------|-------------------|
| Entrée            | HO Féculents  | Légs Cuits           | Crudités            | Crudités          | Crudités         | Légs Cuits | HO Protidiqes (C) |
| Plat 1            | Volaille 100% | Poisson              | Volaille            | Jambon Blanc*     | Bœuf             | Poisson    | Volaille          |
| Plat 2            |               | Poisson (Ovoproduit) |                     | Porc*             | Ovoproduit       | -          | -                 |
| Garniture         | Légumes       | Féculents            | Légumes             | Féculents         | Légumes          | Féculents  | Légumes           |
| Produits laitiers | Laitage       | Fromage +150mg Ca    | Fromage             | Fromage +150mg Ca | Laitage          | Laitage    | Fromage           |
| Dessert           | Fruit         | Fruit                | Entremets Féculents | Fruit Cuit        | Pâtisserie Sèche | Fruit      | Pâtisserie        |

| Semaine 8         | Lundi                | Mardi                   | Mercredi            | Jeudi                          | Vendredi     | Samedi       | Dimanche   |
|-------------------|----------------------|-------------------------|---------------------|--------------------------------|--------------|--------------|------------|
| Entrée            | Légs Cuits           | Crudités                | HO Protidiqes (P)   | Crudités                       | HO Féculents | HO Féculents | Crudités   |
| Plat 1            | Plat Composite P/L=1 | Ovoproduit              | Porc* (Charcuterie) | Poisson                        | Veau         | Bœuf         | Porc*      |
| Plat 2            |                      | Bœuf                    | -                   | Poisson (Plat Composite P/L=1) | Volaille     | -            | -          |
| Garniture         | Féculents            | Légumes                 | Féculents/Leg Secs  | Féculents                      | Légumes      | Légumes      | Féculents  |
| Produits laitiers | Laitage              | Fromage +150mg Ca       | Laitage             | Fromage +150mg Ca              | Fromage      | Laitage      | Fromage    |
| Dessert           | Fruit                | Fruit Cuit / Pâtisserie | Fruit               | Fruit Cuit                     | Fruit        | Fruit        | Pâtisserie |

# TABLEAU DES GRAMMAGES DES PRODUITS LIVRES PAR LE SIVU

➔ Ces grammages ont été définis à partir de l'Arrêté du 30 Septembre 2011 relatif à la Qualité Nutritionnelle des repas servis dans le Cadre de la Restauration Scolaire et prennent en considération les modifications de grammages validées lors du Conseil syndical du 21 juin 2015 suite à l'étude réalisée par le SIVU en Décembre 2015 sur le gaspillage alimentaire dans les restaurants scolaires et seniors.

➔ Les grammages apparaissant dans la case SIVU sont des grammages imposés par les fournisseurs (produits agroalimentaires) ou suite à la demande des villes.

➔ Les produits présentant une modification de grammages suite à l'étude sont identifiés par la couleur

➔ Le poids considéré est le poids net dans l'assiette

| PLATS   | Maternelles |             | Elémentaires |          | Adultes   |          |
|---|-------------|-------------|--------------|----------|-----------|----------|
|   | GEMRCN      | SIVU        | GEMRCN       | SIVU     | GEMRCN    | SIVU     |
| Pain  | 30          |             | 40           |          | 50 à 100  |          |
| <b>CRUDITES SANS ASSAISONNEMENT</b>                     |             |             |              |          |           |          |
| Avocat  | 50          | —           | 70           |          | 80 à 100  | —        |
| Carottes, Céleri et autres racines rapées               | 50          |             | 70           | 67       | 90 à 120  | 120      |
| Champignons Crus  | 40          | —           | 60           |          | 80 à 100  | —        |
| Choux Rouges et Choux Blanc Emincés                     | 40          |             | 60           | 67       | 80 à 100  | 120      |
| Concombre   | 60          |             | 80           | 67       | 90 à 100  | 120      |
| Endives   | 20          |             | 30           | 67       | 80 à 100  | 120      |
| Fenouil   | 40          | —           | 60           | 67       | 80 à 100  | —        |
| Melon   | 120         |             | 150          |          | 150 à 200 |          |
| Pamplemousse (à l'unité)                                | 1/2         |             | 1/2          |          | 1/2       |          |
| Pamplemousse Frais Quartier                             | 60          |             | 80           |          | 100       |          |
| Radis   | 30          |             | 50           | 67       | 80 à 100  |          |
| Salade Composée à base de Crudités                      | 40          |             | 60           | 67       | 80 à 100  |          |
| Salade Verte  | 25          |             | 30           | 67       | 40 à 60   |          |
| Tomate  | 60          |             | 80           | 67       | 100 à 120 |          |
| <b>CUIDITES SANS ASSAISONNEMENT</b>                     |             |             |              |          |           |          |
| Potage (cl)   | 1/8         | —           | 1/6          | —        | 1/4       | —        |
| Asperges  | 50          | —           | 70           |          | 80 à 100  | —        |
| Betteraves  | 50          |             | 70           | 67       | 90 à 120  | 120      |
| Champignons à la grecque                                | 50          |             | 70           |          | 100 à 120 | 120      |
| Choux fleurs - brocolis                                 | 50          |             | 70           | 67       | 90 à 120  | 120      |
| Cœurs de palmiers                                       | 40          |             | 60           |          | 80 à 100  | 120      |
| Fond artichaut  | 50          | —           | 70           |          | 80 à 100  | —        |
| Haricots verts  | 50          |             | 70           | 67       | 90 à 120  | 120      |
| Macédoine   | 50          |             | 70           | 67       | 90 à 120  | 120      |
| Maïs  | 50          |             | 70           | 67       | 90 à 120  | 120      |
| Poireaux  | 50          |             | 70           | 67       | 90 à 120  | 120      |
| Salade Composée à base de Légumes Cuits                 | 50          |             | 70           | 67       | 90 à 120  |          |
| Soja  | 50          | —           | 70           |          | 90 à 120  | —        |
| Terrine de légumes                                      | 30          |             | 30           |          | 30 à 50   |          |
| <b>ENTREES DE FECULENTS</b>                             |             |             |              |          |           |          |
| Riz Niçois  | 60          |             | 80           | 76       | 100 à 150 | 150      |
| Salade de Blé   | 60          |             | 80           | 76       | 100 à 150 | 150      |
| Salade Composée Féculents                               | 60          |             | 80           | 76       | 100 à 150 | 150      |
| Salade Hareng PDT                                       | 60          |             | 80           | 76       | 100 à 150 | 150      |
| Salade Thon Féculents                                   | 60          |             | 80           | 76       | 100 à 150 | 150      |
| Salade Volaille Féculents                               | 60          |             | 80           | 76       | 100 à 150 | 150      |
| Taboulé   | 60          |             | 80           | 76       | 100 à 150 | 150      |
| <b>ENTREES PROTIDIQUES DIVERSES</b>                     |             |             |              |          |           |          |
| Fromage de Tête Assaisonné                              | 30          |             | 30           |          | 30 à 50   |          |
| Hareng / garniture                                      | 30          |             | 40           |          | 40 à 60   |          |
| Jambon Blanc  | 30          |             | 40           |          | 50        |          |
| Jambon Cru de Pays                                      | 20          |             | 30           |          | 40 à 50   |          |
| Maquereau   | 30          |             | 30           |          | 40 à 50   |          |
| Œuf dur (à l'unité)                                     | 1/2         |             | 1            |          | 1 à 1,5   |          |
| Paté en Croûte  | 45          |             | 45           | 60 (1tr) | 65        | 60 (1tr) |
| Paté, Terrine, Mousse                                   | 30          | 30 (1/2 tr) | 30           | 60 (1tr) | 30 à 50   | 60 (1tr) |
| Rillettes   | 30          | 30 (1/2 tr) | 30           | 60 (1tr) | 30 à 50   | 60 (1tr) |
| Salami, Saucisson, Mortadelle, Cervelas                 | 30          |             | 30           |          | 40 à 50   |          |
| Sardines (à l'unité)                                    | 1           |             | 1            |          | 2         |          |
| Surimi  | 30          |             | 30           |          | 40 à 50   |          |
| Thon au Naturel   | 30          |             | 30           |          | 40 à 50   |          |
| <b>HORS D'ŒUVRES DE PREPARATIONS PATISSIERES SALEES</b> |             |             |              |          |           |          |
| Crêpes  | 50          |             | 50           |          | 100       |          |
| Croque Monsieur   | 50          | 55          | 50           | 55       | 100       |          |
| Friand, Feuilleté                                       | 55 à 70     |             | 55 à 70      |          | 80 à 120  |          |
| Nems  | 50          |             | 50           |          | 100       |          |
| Pizza, Quiche   | 70          | 65          | 70           | 65       | 90        |          |
| Tarte salée   | 70          | 65          | 70           | 65       | 90        |          |
| <b>ASSAISONNEMENT HORS D'ŒUVRE</b>                      |             |             |              |          |           |          |
| Poids de la Matière Grasse                              | 5           |             | 7            |          | 8         |          |

# TABLEAU DES GRAMMAGES DES PRODUITS LIVRES PAR LE SIVU

| VIANDES SANS SAUCE  |     |     |     |      |           |      |
|---|-----|-----|-----|------|-----------|------|
| <b>BŒUF</b>   |     |     |     |      |           |      |
| Bœuf Braisé, Bœuf Sauté, Bœuf Bouilli                     | 50  |     | 70  |      | 100 à 120 |      |
| Boulettes de Bœuf de 30g pièce crue (à l'unité)           | 2   |     | 3   |      | 4 à 5     |      |
| Rôti de Bœuf, Steak                                       | 40  | 55  | 60  | 55   | 80 à 100  | 110  |
| Viande Hachée de Bœuf                                     | 50  |     | 70  |      | 100       |      |
| <b>VEAU</b>   |     |     |     |      |           |      |
| Paupiette de Veau   | 50  | 100 | 70  | 100  | 100 à 120 | 200  |
| Rôti de Veau, Escalope de Veau                            | 40  | 55  | 60  | 55   | 80 à 100  | 110  |
| Sauté de Veau ou Blanquette (Sans os)                     | 50  |     | 70  |      | 100 à 120 |      |
| <b>AGNEAU-MOUTON</b>                                      |     |     |     |      |           |      |
| Boulettes d' Agneau-Mouton de 30 g pièce crue (à l'unité) | 2   | 3   | 3   |      | 4 à 5     |      |
| Côte d'Agneau avec os                                     |     |     |     |      | 100 à 120 | 240  |
| Gigot   | 40  | 55  | 60  | 55   | 80 à 100  | 110  |
| Merguez de 50g pièce crue (à l'unité)                     | 1   |     | 2   |      | 2 à 3     |      |
| Sauté ( Sans os)  | 50  |     | 70  |      | 100 à 120 |      |
| <b>PORC</b>   |     |     |     |      |           |      |
| Andouillette 125g pièce crue (à l'unité)                  | 50  |     | 70  |      | 100 à 120 |      |
| Boudin 150g pièce crue (à l'unité)                        | 50  |     | 70  |      | 100 à 120 |      |
| Chipolatas ou Saucisse de Porc (50g pièce crue)           | 1   | 60g | 2   | 60g  | 2 à 3     | 180g |
| Côte de Porc 150g pièce crue (Avec os)                    |     |     | 80  |      | 100 à 120 |      |
| Escalope de Porc  | 40  |     | 60  |      | 100 à 120 |      |
| Jambon blanc DD (Tranche 50g et 60g)                      | 40  | 50  | 60  |      | 80 à 100  | 100  |
| Rôti de Porc, grillade (sans os)                          | 40  | 55  | 60  | 55   | 80 à 100  | 110  |
| Saucisse Toulouse 55g pièce crue (à l'unité)              | 1   | 55g |     |      | 2         | 110g |
| Saucisse Toulouse, Fumée 100g pièce crue (à l'unité)      |     |     | 1   | 100g | 2         |      |
| Sauté de Porc (Sans os)                                   | 50  |     | 70  |      | 100 à 120 |      |
| Strasbourg - Francfort (60 g pièce)                       | 1   |     | 2   |      | 2 à 3     |      |
| <b>VOLAILLE</b>   |     |     |     |      |           |      |
| Blanc de Poulet   | 40  | 50  | 60  | 70   | 80 à 100  | 120  |
| Brochette   | 50  |     | 70  |      | 100 à 120 | 180  |
| Cordon Bleu   | 50  | 100 | 70  | 100  | 100 à 120 | 125  |
| Cuisse de Poulet (Avec os)                                | 100 |     | 140 |      | 140 à 180 | 250  |
| Escalope Panée  | 50  | 90  | 70  | 90   | 100 à 120 | 120  |
| Emincés de Volaille                                       | 50  | 50  | 70  | 50   | 100 à 120 | 120  |
| Finger, Beignets, Nugget's (20g pièce cuit)               | 2   | 3   | 3   | 4    | 5         | 5    |
| Haut de Cuisse de Poulet (Avec os)                        | 100 | 135 | 140 |      | 140 à 180 | 270  |
| Jambon de Dinde (Tranche 40g)                             | 40  |     | 60  | 80   | 80 à 100  | 120  |
| Paupiette de Dinde  | 50  | 80  | 70  | 80   | 100 à 120 | 140  |
| Pilons de Poulet (Avec os)                                | 100 | 180 | 140 | 180  | 140 à 180 | 360  |
| Rôti de Dinde   | 40  | 55  | 60  | 55   | 80 à 100  | 110  |
| Saucisse de Volaille de 60g pièce crue (à l'unité)        | 1   |     | 2   |      | 2 à 3     |      |
| Sauté   | 50  |     | 70  |      | 100 à 120 |      |
| <b>ABATS</b>  |     |     |     |      |           |      |
| Boudin 150g pièce crue (à l'unité)                        | 50  |     | 70  |      | 100 à 120 | 1    |
| Rognons   | 50  |     | 70  |      | 100 à 120 | 180  |
| Tripes avec sauce   | 50  |     | 70  |      | 100 à 200 | 300  |
| <b>OVOPRODUIT</b>   |     |     |     |      |           |      |
| Brouillade  | 60  | 50  | 90  | 100  | 90 à 130  | 150  |
| Œuf durs (à l'unité)                                      | 1   | 2   | 2   |      | 2 à 3     |      |
| Tortilla  | 60  | 90  | 90  |      | 90 à 130  |      |
| Omelette  | 60  | 90  | 90  |      | 90 à 130  |      |
| <b>POISSON SANS SAUCE</b>                                 |     |     |     |      |           |      |
| Beignets de Poisson (25g pièce cuit)                      | 50  | 75  | 70  | 100  | 100 à 120 |      |
| Brochettes de Poissons                                    | 50  |     | 70  |      | 100 à 120 |      |
| Darne   |     |     |     |      | 120 à 140 |      |
| Filet de Poisson  | 50  | 100 | 70  | 100  | 100 à 120 | 200  |
| Filet de Poisson Meunière                                 | 50  | 70  | 70  |      | 100 à 120 | 120  |
| Paupiette   | 50  | 130 | 70  | 130  | 100 à 120 |      |
| Poissons Entiers  |     |     |     |      | 150 à 170 |      |
| Poisson Cube  | 50  |     | 70  |      | 100 à 120 |      |
| Poissons Panés ou Enrobés                                 | 50  | 100 | 70  | 100  | 100 à 120 |      |
| Rôtis de Poisson  | 50  |     | 70  |      | 100 à 120 |      |
| Steack Non Pané   | 50  |     | 70  |      | 100 à 120 |      |

**PLATS DIVERS / COMPOSES**

|   |     |  |     |  |           |  |
|---|-----|--|-----|--|-----------|--|
| Poids recommandé de la denrée protidique du plat composé                      | 50  |  | 70  |  | 100 à 120 |  |
| Poids de la portion de plat, comprenant denrée protidique, garniture et sauce | 180 |  | 250 |  | 250 à 300 |  |
| Plats Végétarien  | 180 |  | 250 |  | 300       |  |

**PREPARATIONS PATISSIERES SERVIES EN PLAT PRINCIPAL**

|                 |     |     |     |     |     |     |
|-----------------|-----|-----|-----|-----|-----|-----|
| Croque Monsieur | 100 |     | 150 |     | 200 |     |
| Pizza           | 100 | 110 | 150 | 150 | 200 | 220 |
| Quiche          | 100 |     | 150 |     | 200 |     |

**LEGUMES CUIITS (Grammages adaptés à chaque légume selon satisfaction en respectant les + ou - 10%)**

|                  |     |     |     |     |     |     |
|------------------|-----|-----|-----|-----|-----|-----|
| Minima           | 100 | 95  | 100 | 95  | 150 |     |
| Poêlées          | 100 |     | 100 |     | 150 | 175 |
| Ratatouille      | 100 | 110 | 100 | 110 | 150 |     |
| Flan de légumes  |     |     |     |     | 150 | 250 |
| Purée de légumes | 100 | 150 | 100 | 150 | 150 | 200 |

**FECULENTS (Grammages adaptés à chaque féculent selon satisfaction en respectant les + ou - 10%)**

|  |     |     |     |     |           |     |
|--|-----|-----|-----|-----|-----------|-----|
| Chips (Paquet de 30g)                          | 30  |     | 30  |     | 60        |     |
| Frites   | 120 | 114 | 170 | 153 | 200 à 250 | 200 |
| Légumes secs                                   | 120 | 114 | 170 | 153 | 200 à 250 | 225 |
| Pâtes  | 120 | 114 | 170 | 153 | 200 à 250 | 200 |
| Pommes Boulangère, Noisette, Gratin dauphinois | 120 | 114 | 170 | 153 | 200 à 250 | 200 |
| Pomme de Terre                                 | 120 | 114 | 170 | 153 | 200 à 250 | 200 |
| Purée de Pomme de Terre                        | 150 |     | 200 | 180 | 250       | 225 |
| Riz  | 120 | 114 | 170 | 153 | 200 à 250 | 200 |

**SAUCE POUR PLATS**

|  |   |  |   |  |   |  |
|--|---|--|---|--|---|--|
| Jus de Viande, Sauce Tomate, Béchamel, Beurre Blanc, Sauce Crème... Poids de la Matière Grasse | 5 |  | 7 |  | 8 |  |
|--|---|--|---|--|---|--|

**FROMAGES**

|          |         |  |         |  |         |  |
|----------|---------|--|---------|--|---------|--|
| Fromages | 16 à 20 |  | 16 à 30 |  | 16 à 40 |  |
|----------|---------|--|---------|--|---------|--|

**PRODUITS LAITIERS FRAIS**

|   |           |  |           |  |                              |  |
|---|-----------|--|-----------|--|------------------------------|--|
| Fromage Blanc, fromages frais (autres que le petit suisse et les fromages frais types petit suisse) | 90 à 120  |  | 90 à 120  |  | 90 à 120                     |  |
| Yaourt et autres laits fermentés  | 100 à 125 |  | 100 à 125 |  | 100 à 125                    |  |
| Petit suisse et autres fromages frais de types petit suisse   | 50 à 60   |  | 50 à 60   |  | 50 à 60                      |  |
| Lait demi-écrémé en ml des menus 4 composantes  | 125       |  | 125       |  | 250 (Adolescents uniquement) |  |

**DESSERTS**

|  |          |  |          |  |           |  |
|--|----------|--|----------|--|-----------|--|
| Desserts Lactés  | 90 à 125 |  | 90 à 125 |  | 90 à 125  |  |
| Mousse (cl)  | 10 à 12  |  | 10 à 12  |  | 10 à 12   |  |
| Fruits Crus  | 100      |  | 100      |  | 100 à 150 |  |
| Fruits Cuits   | 100      |  | 100      |  | 100 à 150 |  |
| Fruits Secs  | 20       |  | 20       |  | 30        |  |
| Pâtisseries Fraîches ou Surgelées, à Base de Pâte à Choux, en portions ou à Découper                   | 20 à 45  |  | 20 à 45  |  | 40 à 60   |  |
| Pâtisseries Fraîches, Surgelées ou Déshydratées, en Portions, à Découper en Portions ou à Reconstituer | 40 à 60  |  | 40 à 60  |  | 60 à 80   |  |
| Pâtisserie Sèche Emballée (Tous types de biscuits et gâteaux se conservant à température ambiante)     | 20 à 30  |  | 20 à 30  |  | 30 à 50   |  |
| Biscuits d'Accompagnement  | 15       |  | 15       |  | 20        |  |
| Glaces et Sorbets (ml)   | 50 à 70  |  | 50 à 100 |  | 50 à 150  |  |
| Desserts Contenant plus de 60% de Fruits   | 80 à 100 |  | 80 à 100 |  | 80 à 100  |  |

## Composition des repas

|  | Bordeaux   | Mérignac |
|--|--|----------|
| Maternelles scolaire et centre de loisirs (menus à 4 composantes)    | <ul style="list-style-type: none"> <li>• 1 plat parmi les 2 suivants : entrée ou dessert</li> <li>• un plat protidique (viande ou poisson ou œuf)</li> <li>• un plat d'accompagnement : légumes verts ou féculents</li> <li>• produit laitier (pain)</li> </ul>            |          |
| Elémentaires scolaires et centre de loisirs (menus 5 composantes)    | <ul style="list-style-type: none"> <li>• une entrée</li> <li>• un plat protidique</li> <li>• un plat d'accompagnement</li> <li>• un fromage ou laitage</li> <li>• un dessert (pain)</li> </ul>   |          |
|  | <p>Pour les selfs de Bordeaux :</p> <p>Un double choix (dirigé) de chacun des plats est proposé. Il revient à la commission des menus d'adapter ponctuellement (ex : choix de fruits, proposition d'aliments Bio, plats peu appréciés des enfants, menus à thèmes ...)</p> |          |
| Foyers restaurants ou club séniors (menus à 5 composantes)           | <ul style="list-style-type: none"> <li>• une entrée ou un potage selon la saison</li> <li>• un plat protidique</li> <li>• un plat d'accompagnement</li> <li>• un fromage ou laitage</li> <li>• un dessert (pain)</li> </ul>  |          |
| Personnes livrées à domicile (menus à 6 composantes)                 | <ul style="list-style-type: none"> <li>• un potage</li> <li>• une entrée</li> <li>• un plat protidique</li> <li>• un plat d'accompagnement</li> <li>• un fromage ou laitage</li> <li>• un dessert (pain)</li> </ul>  |          |
| Agents des écoles, des crèches et enseignants (menu à 5 composantes) | <ul style="list-style-type: none"> <li>• une entrée</li> <li>• un plat protidique</li> <li>• un plat d'accompagnement</li> <li>• un fromage ou laitage</li> <li>• un dessert (pain)</li> </ul>   |          |

|   | Bordeaux  | Mérignac   |
|---|---|--|
| Agents municipaux (menus à 6 composantes)                 | <ul style="list-style-type: none"><li>• deux entrées (dont un potage l'hiver)</li><li>• un plat protidique</li><li>• un plat d'accompagnement</li><li>• un fromage ou laitage</li><li>• un dessert (pain)</li></ul> |  |
| Agents municipaux équipés d'une structure en self-service |   | Menus à 5 composantes : <ul style="list-style-type: none"><li>• une entrée</li><li>• un plat protidique</li><li>• un plat d'accompagnement</li><li>• un fromage ou laitage</li><li>• un dessert (pain)</li></ul> |

## Gouters

2 aliments parmi les groupes suivants :

- fruit
- produit laitier
- aliment céréalier

## (Proposition) REPAS FESTIFS ET THEMATIQUES

|                      | Janvier                              | Février                | Mars  | Avril                                | Mai  | Jun  | Jullet                                | Août                                  | Septembre        | Octobre  | Novembre              | Décembre                             |
|----------------------|--------------------------------------|------------------------|---|--------------------------------------|--|--|---------------------------------------|---------------------------------------|------------------|--|-----------------------|--------------------------------------|
| Scolaire             | Epiphanie<br>(Galette ou<br>brioche) | Chandeleur<br>(Crêpes) | Mardi gras<br>(Merveille ou<br>beignet)                     | Pâques<br>(Dessert avec<br>chocolat) | Fête des mères<br>(une pâtisserie<br>amélioré le<br>vendredi<br>précédent) | Semaine<br>fraîche<br>attitude   | Repas fin<br>d'année<br>(pique-nique) |                                       |                  |  | SO GOOD ou<br>autre ? | Repas de Noël<br>(le 24<br>décembre) |
|                      | Epiphanie<br>(Galette ou<br>brioche) | Chandeleur<br>(Crêpes) | Mardi gras<br>(Merveille ou<br>beignet)                     | Pâques<br>(Dessert avec<br>chocolat) |  | Fête des mères<br>(une pâtisserie<br>amélioré le<br>vendredi<br>précédent) | Repas Été                             | Repas fin<br>d'année<br>(pique-nique) |                  |  |                       | SO GOOD ou<br>autre ?                |
| CLSH                 | Nouvel an                            |                        | Mardi gras<br>(Merveille ou<br>beignet) Selon<br>calendrier |                                      | Fête des mères<br>(une pâtisserie<br>amélioré le<br>vendredi<br>précédent) |  | Repas thématique<br>ex : Créole       | Repas<br>Halloween                    |                  |  |                       | Repas de Noël<br>(le 24<br>décembre) |
| Foyers ou Clubs      | Epiphanie<br>(Galette ou<br>brioche) | Chandeleur<br>(Crêpes) | Mardi gras<br>(Merveille ou<br>beignet)                     | Pâques<br>(Dessert avec<br>chocolat) | Fête des mères<br>(une pâtisserie<br>amélioré le<br>vendredi<br>précédent) | Repas Été  |                                       | Repas<br>Automne                      | Repas<br>Automne | Semaine bleu<br>(Repas<br>amélioré)<br>Selon<br>calendrier | SO GOOD ou<br>autre ? | Repas de Noël<br>Selon<br>calendrier |
| Potage à<br>domicile | Epiphanie<br>(Galette ou<br>brioche) | Chandeleur<br>(Crêpes) | Mardi gras<br>(Merveille ou<br>beignet)                     | Pâques<br>(Dessert avec<br>chocolat) | Fête des mères<br>(une pâtisserie<br>amélioré le<br>vendredi<br>précédent) | Repas Été  |                                       | Repas<br>Automne                      | Repas<br>Automne | Semaine bleu<br>(Repas<br>amélioré)<br>Selon<br>calendrier | SO GOOD ou<br>autre ? | Repas de Noël<br>Selon<br>calendrier |
| Municipaux           | Epiphanie<br>(Galette ou<br>brioche) | Chandeleur<br>(Crêpes) | Mardi gras<br>(Merveille ou<br>beignet)                     | Pâques<br>(Dessert avec<br>chocolat) | Fête des mères<br>(une pâtisserie<br>amélioré le<br>vendredi<br>précédent) | Repas Été  |                                       | Repas<br>Automne                      | Repas<br>Automne |  | SO GOOD ou<br>autre ? | Repas de Noël<br>Selon<br>calendrier |
| Asso                 | Epiphanie<br>(Galette ou<br>brioche) | Chandeleur<br>(Crêpes) | Mardi gras<br>(Merveille ou<br>beignet)                     | Pâques<br>(Dessert avec<br>chocolat) | Fête des mères<br>(une pâtisserie<br>amélioré le<br>vendredi<br>précédent) |  |                                       |                                       |                  |  | SO GOOD ou<br>autre ? | Repas de Noël<br>(le 24<br>décembre) |

|   |
|---|
| Repas Thématique = +/- 15% par rapport au prix moyen (4\$ 000€) jour scolaire               |
| Repas Festif = +/- 50% par rapport au prix moyen (4\$ 000€) jour scolaire (objectif = 5/an) |

**2. observations :**

- la concentration des repas festifs en fin et début d'année. Il serait pertinent d'avoir un événement entre février et avril.
- la conservation ou pas du repas de l'Europe en mai ; son caractère festif ou thématique.

# Composition des Pique-Niques Elémentaires



|   | Lundi                           | Mardi  | Mercredi  | Jeudi  | Vendredi  |
|---|---------------------------------|--|---|--|---|
| Menu A :<br>Base<br>Viande<br>Froide  | Grille Été (Juillet à Août)     | Carottes Râpées BIO<br>Vinaigrette<br>Rôti de Dinde & Dosette de Mayonnaise<br>Chips<br>Rondelé<br>Fruit de Saison     | Radis Long /Beurre<br>Pilons de Poulet BIO & Dosette de Mayonnaise<br>Chips<br>Emmental BIO<br>Fruit de Saison              | Melon<br>Emincés de Poulet Rôti & Dosette de Mayonnaise<br>Chips<br>Camembert BIO<br>Fruit de Saison                   | Concombre BIO Vinaigrette + Coupelle<br>Pilons de Poulet BIO Froid & Dosette de Mayonnaise<br>Chips<br>Gouda BIO<br>Fruit de Saison |
|   | Grille Hiver (Septembre à Juin) | Carottes Râpées BIO<br>Vinaigrette<br>Rôti de Dinde Cuit & Dosette de Mayonnaise<br>Chips<br>Cantal<br>Fruit de Saison | Haricots Verts BIO<br>Vinaigrette<br>Pilons de Poulet BIO & Dosette de Mayonnaise<br>Chips<br>Coulommier<br>Fruit de Saison | Betteraves Cuites BIO<br>Emincés de Poulet Rôti & Dosette de Mayonnaise<br>Chips<br>Carré Frais BIO<br>Fruit de Saison | Céleri Rémoulade BIO<br>Pilons de Poulet BIO Froid & Dosette de Mayonnaise<br>Chips<br>Mimolette<br>Fruit de Saison                 |
| Menu B :<br>Base<br>Sandwich  | Grille Été (Juillet à Août)     | Sandwich Thon/Salade<br>Chips<br>Rondelé<br>Fruit de Saison  | Sandwich Poulet Rôti<br>Salade<br>Tomate Croq'sel<br>Emmental BIO<br>Fruit de Saison  | Sandwich Thon/Salade<br>Chips<br>Camembert BIO<br>Fruit de Saison  | Sandwich Thon/Salade<br>Chips<br>Babybel<br>Fruit de Saison   |
|   | Grille Hiver (Septembre à Juin) | Sandwich Thon/Salade<br>Chips<br>Rondelé<br>Fruit de Saison  | Sandwich Poulet Rôti<br>Salade<br>Chips<br>Emmental BIO<br>Fruit de Saison  | Sandwich Thon/Salade<br>Chips<br>Camembert BIO<br>Fruit de Saison  | Sandwich Thon/Salade<br>Chips<br>Babybel<br>Fruit de Saison   |
| Menu C :<br>Base<br>Salade  | Grille Été (Juillet à Août)     | Salade de Pâtes au Thon<br>Chips<br>Rondelé<br>Fruit de Saison   | Pilons de Poulet BIO<br>Salade de riz<br>Tomate Croq'sel<br>Emmental BIO<br>Fruit de Saison                                 | Salade de Pâtes Moutarde à l'Ancienne et Emincés de Poulet Rôti<br>Chips<br>Camembert BIO<br>Fruit de Saison           | Salade Piémontaise<br>Chips<br>Babybel<br>Fruit de Saison   |
|   | Grille Hiver (Septembre à Juin) | Salade de Pâtes au Thon<br>Chips<br>Rondelé<br>Fruit de Saison   | Pilons de Poulet BIO<br>Salade de riz<br>Chips<br>Emmental BIO<br>Fruit de Saison   | Salade de Pâtes Moutarde à l'Ancienne et Emincés de Poulet Rôti<br>Chips<br>Camembert BIO<br>Fruit de Saison           | Salade Piémontaise<br>Chips<br>Babybel<br>Fruit de Saison   |
| Pour toutes les catégories :<br>- 1 bouteille d'eau de 1,5 L pour 2 convives<br>- 1 kit jetable composé d'1 verre, de couverts et d'1 serviette |                                 |  |   |  |   |
| Gôûter  | Madeleine<br>Jus d'Orange       | Barre de céréales<br>Compote gourde  | Madeleine<br>Jus de Pomme   | Lait briquette choco<br>Barre de Céréales  | Pain au lait<br>Jus d'Orange  |

Toutes les composantes du pique-nique seront livrées en barquette individuelle

# Composition des Pique-Niques Adultes



|   | Lundi  | Mardi  | Mercredi  | Jeudi  | Vendredi   |  |
|---|--|--|---|--|--|--|
| Menu A :<br>Base<br>Viande<br>Froide  | Grille Été (Juillet à Août)                                    | Carottes Râpées BIO Vinaigrette<br>Rôti de Dinde & Dosette de Mayonnaise<br>Chips<br>Rondelé<br>Fruit de Saison<br>Carottes Râpées BIO Vinaigrette<br>Rôti de Dinde Cuit & Dosette de Mayonnaise<br>Chips<br>Cantal<br>Fruit de Saison | Radis Long/Beurre<br>Pilons de Poulet BIO & Dosette de Mayonnaise<br>Chips<br>Emmental BIO<br>Fruit de Saison<br>Haricots Verts BIO Vinaigrette<br>Pilons de Poulet BIO & Dosette de Mayonnaise<br>Chips<br>Coulommier<br>Fruit de Saison | Melon<br>Emincés de Poulet Rôti & Dosette de Mayonnaise<br>Chips<br>Camembert BIO<br>Fruit de Saison<br>Betteraves Cuites BIO<br>Emincés de Poulet Rôti & Dosette de Mayonnaise<br>Chips<br>Carré frais BIO<br>Fruit de Saison | Concombre BIO Vinaigrette + Coupelle<br>Pilons de Poulet BIO Froid & Dosette de Mayonnaise<br>Chips<br>Gouda BIO<br>Fruit de Saison<br>Céleri Rémoulade BIO<br>Pilons de Poulet BIO Froid & Dosette de Mayonnaise<br>Chips<br>Mimolette<br>Fruit de Saison | Salade de Tomates BIO + Coupelle<br>Rôti de Dinde & Dosette de Mayonnaise<br>Chips<br>Babybel<br>Fruit de Saison<br>Chou Blanc BIO Vinaigrette<br>Rôti de Dinde Cuit & Dosette de Mayonnaise<br>Chips<br>Tome Noire<br>Fruit de Saison |
|   | Grille Hiver (Septembre à Juin)                                | Tomate Croq'Sel<br>Sandwich Thon/Salade x2<br>Chips x2<br>Rondelé<br>Fruit de Saison<br>Carottes Râpées BIO Vinaigrette<br>Sandwich Thon/Salade x2<br>Chips x2<br>Rondelé<br>Fruit de Saison   | Tomate Croq'Sel<br>Sandwich Poulet Rôti Salade x2<br>Chips x2<br>Emmental BIO<br>Fruit de Saison<br>Haricots Verts BIO Vinaigrette<br>Sandwich Poulet Rôti Salade x2<br>Chips x2<br>Emmental BIO<br>Fruit de Saison                       | Tomate Croq'Sel<br>Sandwich Thon/Salade x2<br>Chips x2<br>Camembert BIO<br>Fruit de Saison<br>Betteraves Cuites BIO<br>Sandwich Thon/Salade x2<br>Chips x2<br>Camembert BIO<br>Fruit de Saison                                 | Tomate Croq'Sel<br>Sandwich Poulet Rôti Salade x2<br>Chips x2<br>Gouda BIO<br>Fruit de Saison<br>Céleri Rémoulade BIO<br>Sandwich Poulet Rôti Salade x2<br>Chips x2<br>Gouda BIO<br>Fruit de Saison  | Tomate Croq'Sel<br>Sandwich Thon/Salade x2<br>Chips x2<br>Babybel<br>Fruit de Saison<br>Chou Blanc BIO Vinaigrette<br>Sandwich Thon/Salade x2<br>Chips x2<br>Babybel<br>Fruit de Saison  |
| Menu B :<br>Base<br>Sandwich  | Grille Été (Juillet à Août)                                    | Salade de Pâtes au Thon<br>Chips<br>Rondelé<br>Fruit de Saison   | Pilons de Poulet BIO Salade de riz<br>Tomate Croq'Sel<br>Emmental BIO<br>Fruit de Saison  | Taboulé aux Dés de Volaille<br>Tomate Croq'Sel<br>Gouda BIO<br>Fruit de Saison   | Salade Piémontaise<br>Chips<br>Babybel<br>Fruit de Saison  |  |
|   | Grille Hiver (Septembre à Juin)                                | Salade de Pâtes au Thon<br>Chips<br>Rondelé<br>Fruit de Saison   | Pilons de Poulet BIO Salade de riz<br>Chips<br>Emmental BIO<br>Fruit de Saison  | Salade de Pâtes Moutarde à l'Ancienne et Emincés de Poulet Rôti<br>Chips<br>Camembert BIO<br>Fruit de Saison<br>Salade de Pâtes Moutarde à l'Ancienne et Emincés de Poulet Rôti<br>Chips<br>Camembert BIO<br>Fruit de Saison   | Taboulé aux Dés de Volaille<br>Chips<br>Gouda BIO<br>Fruit de Saison<br>Taboulé aux Dés de Volaille<br>Chips<br>Gouda BIO<br>Fruit de Saison   |  |
| Menu C :<br>Base<br>Salade  | Grille Été (Juillet à Août)                                    | Salade de Pâtes au Thon<br>Chips<br>Rondelé<br>Fruit de Saison   | Pilons de Poulet BIO Salade de riz<br>Tomate Croq'Sel<br>Emmental BIO<br>Fruit de Saison  | Taboulé aux Dés de Volaille<br>Tomate Croq'Sel<br>Gouda BIO<br>Fruit de Saison   | Salade Piémontaise<br>Chips<br>Babybel<br>Fruit de Saison  |  |
| Grille Hiver (Septembre à Juin)   | Salade de Pâtes au Thon<br>Chips<br>Rondelé<br>Fruit de Saison | Pilons de Poulet BIO Salade de riz<br>Chips<br>Emmental BIO<br>Fruit de Saison   | Salade de Pâtes Moutarde à l'Ancienne et Emincés de Poulet Rôti<br>Chips<br>Camembert BIO<br>Fruit de Saison<br>Salade de Pâtes Moutarde à l'Ancienne et Emincés de Poulet Rôti<br>Chips<br>Camembert BIO<br>Fruit de Saison              | Taboulé aux Dés de Volaille<br>Chips<br>Gouda BIO<br>Fruit de Saison<br>Taboulé aux Dés de Volaille<br>Chips<br>Gouda BIO<br>Fruit de Saison   | Salade Piémontaise<br>Chips<br>Babybel<br>Fruit de Saison  |  |
| Pour toutes les catégories :<br>- 1 bouteille d'eau de 1,5 L pour 2 convives<br>- 1 kit jetable composé d'1 verre, de couverts et d'1 serviette |  |  |   |  |  |  |
| Gôûter  | Madeleine<br>Jus d'Orange                                      | Barre de céréales<br>Compote gourde  | Madeleine<br>Jus de Pomme   | Lait briquette choco<br>Barre de Céréales  | Pain au lait<br>Jus d'Orange   |  |

Toutes les composantes du pique-nique seront livrées en barquette individuelle

# Composition des Pique-Niques Maternelles



|   | Lundi                                 | Mardi  | Mercredi   | Jeudi  | Vendredi   |
|---|---------------------------------------|--|--|--|--|
| Menu A :<br>Base<br>Viande<br>Froide                            | Grille Été<br>(Juillet à Août)        | Pilons de Poulet BIO &<br>Dosette de Mayonnaise<br>Chips<br>Rondelé<br>Fruit de Saison | Emincés de Poulet Rôti &<br>Dosette de Mayonnaise<br>Chips<br>Camembert BIO<br>Fruit de Saison                     | Pilons de Poulet BIO Froid &<br>Dosette de Mayonnaise<br>Chips<br>Gouda BIO<br>Fruit de Saison                     | Rôti de Dinde & Dosette<br>de Mayonnaise<br>Chips<br>Babybel<br>Fruit de Saison                |
|   | Grille Hiver<br>(Septembre à<br>Juin) | Rôti de Dinde Cuit &<br>Dosette de Mayonnaise<br>Chips<br>Cantal<br>Fruit de Saison    | Pilons de Poulet BIO &<br>Dosette de Mayonnaise<br>Chips<br>Coulommier<br>Fruit de Saison                          | Emincés de Poulet Rôti &<br>Dosette de Mayonnaise<br>Chips<br>Carré frais BIO<br>Fruit de Saison                   | Pilons de Poulet BIO Froid &<br>Dosette de Mayonnaise<br>Chips<br>Mimolette<br>Fruit de Saison |
| Menu B :<br>Base<br>Sandwich                                    |                                       | Sandwich Thon/Salade<br>( 1 pour 2)<br>Chips<br>Rondelé<br>Fruit de Saison             | Sandwich Thon/Salade (1<br>pour 2)<br>Chips<br>Camembert BIO<br>Fruit de Saison                                    | Sandwich Poulet Rôti<br>Salade ( 1 pour 2)<br>Chips<br>Emmental BIO<br>Fruit de Saison                             | Sandwich Thon/Salade (1<br>pour 2)<br>Chips<br>Babybel<br>Fruit de Saison                      |
|   |                                       | Salade de Pâtes au Thon<br>Chips<br>Rondelé<br>Fruit de Saison                         | Pilons de Poulet BIO<br>Salade de riz<br>Tomate Croq' sel<br>Emmental BIO<br>Fruit de Saison                       | Salade de Pâtes Moutarde<br>à l'Ancienne et Emincés<br>de Poulet Rôti<br>Chips<br>Camembert BIO<br>Fruit de Saison | Taboulé aux Dés de Volaille<br>Tomate Croq' sel<br>Gouda BIO<br>Fruit de Saison                |
| Menu C :<br>Base<br>Salade                                      | Grille Été<br>(Juillet à Août)        | Salade de Pâtes au Thon<br>Chips<br>Rondelé<br>Fruit de Saison                         | Salade de Pâtes Moutarde<br>à l'Ancienne et Emincés<br>de Poulet Rôti<br>Chips<br>Camembert BIO<br>Fruit de Saison | Taboulé aux Dés de Volaille<br>Tomate Croq' sel<br>Gouda BIO<br>Fruit de Saison                                    | Salade Piémontaise<br>Chips<br>Babybel<br>Fruit de Saison                                      |
|   | Grille Hiver<br>(Septembre à<br>Juin) | Salade de Pâtes au Thon<br>Chips<br>Rondelé<br>Fruit de Saison                         | Salade de Pâtes Moutarde<br>à l'Ancienne et Emincés<br>de Poulet Rôti<br>Chips<br>Camembert BIO<br>Fruit de Saison | Taboulé aux Dés de Volaille<br>Tomate Croq' sel<br>Gouda BIO<br>Fruit de Saison                                    | Salade Piémontaise<br>Chips<br>Babybel<br>Fruit de Saison                                      |
| <b>Pour toutes les catégories :</b>                             |                                       |  |  |  |  |
| - 1 bouteille d'eau de 1,5 L pour 2 convives                    |                                       |  |  |  |  |
| - 1 kit jetable composé d'1 verre, de couverts et d'1 serviette |                                       |  |  |  |  |
| Goûter  | Madeleine<br>Jus d'Orange             | Barre de céréales<br>Compote gourde  | Madeleine<br>Jus de Pomme  | Lait briquette choco<br>Barre de Céréales  | Pain au lait<br>Jus d'Orange   |

Toutes les composantes du pique-nique seront livrées en barquette individuelle



| Semaine 1/3/5/7 | Lundi                   | Mardi  | Mercredi                           | Jeudi                 | Vendredi      |
|-----------------|-------------------------|--|------------------------------------|-----------------------|---------------|
| Composante 1    | Biscuit Fourré Chocolat | Pain   | Briochette aux Pépites<br>Chocolat | Pain                  | Madeleine BIO |
| Composante 2    | Fruit                   | Vache qui Rit<br>Compote Gourde de<br>Pommes BIO | Fruit                              | Pâte à Tartiner       | Banane        |
| Composante 3    |                         |  |                                    | Lait Nature BIO 20 cl |               |

| Semaine 2/4/6/8 | Lundi                 | Mardi          | Mercredi       | Jeudi                          | Vendredi                        |
|-----------------|-----------------------|----------------|----------------|--------------------------------|---------------------------------|
| Composante 1    | Pain                  | Petit Moelleux | Pain           | Petit Beurre                   | Pain                            |
| Composante 2    | Confiture de Fraise   | Fruit          | Barre Chocolat | Jus Orange BIO 100%<br>Pur Jus | Pâte à Tartiner                 |
| Composante 3    | Lait Nature BIO 20 cl |                |                | Banane                         | Compote Gourde de<br>Pommes BIO |

Fruits de Saison :

Eté : Pêche, Brugnion, Abricots, Prunes  
Hiver : Pomme, Clémentine, Banane, Poire, Orange

**Attention !!! Le pain sera commandé par l'office satellite, directement auprès du boulanger qui livre le secteur pour la restauration scolaire.**

**Pain de 400g (Grammage GEMRCN) : 1 pour 10 Maternelles ou 1 pour 8 Élémentaires**

| COUT MOYEN DU REPAS                            |  | BP 2016  | Prix/repas        | BP 2017              | Prix/repas        | % AUG.<br>PAR REPAS | % AUG.<br>de BP à BP |                |
|--|--|--|-------------------|----------------------|-------------------|---------------------|----------------------|----------------|
|  |  |  | 3 482 012         |                      | 3 578 384         | 2.77%               |                      |                |
| FRAIS VARIABLES                                | Alimentation brut                                | 8 182 449.54   |                   | 8 382 276.95         |                   |                     |                      |                |
|  | Recettes Subvention produits laitiers scolaires  | -50 000.00   |                   | -54 600.00           |                   |                     |                      |                |
|  | Alimentation net                                 | 8 132 449.54   | 2.336             | 8 327 676.95         | 2.327             | -0.36%              | 2.40%                |                |
|  | Matériel hôtelier (barquettes et films...)       | 401 256.07   | 0.115             | 406 519.89           | 0.114             | -1.42%              | 1.31%                |                |
| <b>Total frais variables</b>                   |  | <b>8 533 705.61</b>  | <b>2.451</b>      | <b>8 734 196.84</b>  | <b>2.441</b>      | <b>-0.41%</b>       | <b>2.35%</b>         |                |
| FRAIS<br>FIXES                                 | FLUIDES  | Fluïdes  | 299 600.00        | 0.086                | 250 000.00        | 0.070               | -18.80%              | -16.56%        |
|  | AUTRES COUTS<br>DIRECTS<br>D'EXPLOITATION        | Fournitures d'entretien                                    | 90 000.00         | 0.026                | 90 000.00         | 0.026               | 0.00%                | 0.00%          |
|  |  | Vêtements de travail                                       | 80 000.00         | 0.023                | 50 000.00         | 0.014               | -37.50%              | -37.50%        |
|  |  | Blanchisserie  | 54 000.00         | 0.016                | 60 000.00         | 0.017               | 11.11%               | 11.11%         |
|  |  | Ramassage ordures  | 40 000.00         | 0.011                | 38 000.00         | 0.011               | -5.00%               | -5.00%         |
|  |  | Analyses et traçabilité                                    | 30 000.00         | 0.009                | 25 000.00         | 0.007               | -16.67%              | -16.67%        |
|  | <b>Total autres coûts directs d'exploitation</b> |  | <b>294 000.00</b> | <b>0.084</b>         | <b>263 000.00</b> | <b>0.076</b>        | <b>-10.54%</b>       | <b>-10.54%</b> |
|  | FRAIS GENERAUX<br>DE GESTION                     | Fournitures administratives et pharmacie                   | 16 000.00         | 0.005                | 13 700.00         | 0.004               | -14.38%              | -14.38%        |
|  |  | Location matériel  | 50 400.00         | 0.014                | 55 000.00         | 0.016               | 9.13%                | 9.13%          |
|  |  | Insertions réglementaires et documentation                 | 72 200.00         | 0.021                | 69 708.05         | 0.020               | -3.45%               | -3.45%         |
|  |  | Assurances, honoraires, études, amendes                    | 83 350.00         | 0.024                | 68 900.00         | 0.020               | -17.34%              | -17.34%        |
|  |  | Affranchissement   | 4 200.00          | 0.001                | 5 500.00          | 0.002               | 30.95%               | 30.95%         |
|  |  | Frais de télécommunication                                 | 13 200.00         | 0.004                | 14 000.00         | 0.004               | 6.06%                | 6.06%          |
|  |  | Services bancaires   | 500.00            | 0.000                | 500.00            | 0.000               | 0.00%                | 0.00%          |
|  |  | Formations et déplacements                                 | 48 000.00         | 0.014                | 43 000.00         | 0.012               | -10.42%              | -10.42%        |
|  |  | Frais de nettoyage des locaux                              | 25 000.00         | 0.007                | 25 000.00         | 0.007               | 0.00%                | 0.00%          |
|  | <b>Total frais généraux de gestion</b>           |  | <b>312 850.00</b> | <b>0.090</b>         | <b>295 308.05</b> | <b>0.083</b>        | <b>-8.15%</b>        | <b>-5.61%</b>  |
|  | ENTRETIEN  | Petit équipement   | 120 000.00        | 0.034                | 100 000.00        | 0.029               | -16.67%              | -16.67%        |
|  |  | Maintenance, entretien, surveillance: bâtiment et matériel | 422 760.00        | 0.121                | 407 000.00        | 0.117               | -3.73%               | -3.73%         |
| Entretien terrain                              |  | 1 500.00   | 0.000             | 1 500.00             | 0.000             | 0.00%               | 0.00%                |                |
| <b>Total entretien</b>                         |  | <b>544 260.00</b>  | <b>0.156</b>      | <b>508 500.00</b>    | <b>0.146</b>      | <b>-6.57%</b>       | <b>-6.57%</b>        |                |
| VEHICULES                                      | Location véhicules                               | 156 420.00   | 0.045             | 180 000.00           | 0.052             | 15.07%              | 15.07%               |                |
|  | Carburants                                       | 32 436.00  | 0.009             | 31 700.00            | 0.009             | -2.27%              | -2.27%               |                |
|  | <b>Total véhicules</b>                           |  | <b>188 856.00</b> | <b>0.054</b>         | <b>211 700.00</b> | <b>0.061</b>        | <b>12.10%</b>        | <b>12.10%</b>  |
| PERSONNEL                                      | Dépenses de Personnel                            | 4 640 727.39   | 1.333             | 4 848 508.38         | 1.355             | 1.66%               | 4.48%                |                |
|  | Dépenses de remplacements                        | +348 738.54  |                   | +411 057.76          |                   |                     |                      |                |
|  | Recettes Remboursement par l'assurance           | -263 000.00  |                   | -290 000.00          |                   |                     |                      |                |
|  | <b>Total Personnel</b>                           | <b>4 726 465.93</b>  | <b>1.357</b>      | <b>4 969 566.14</b>  | <b>1.389</b>      | <b>2.31%</b>        | <b>5.14%</b>         |                |
| DEPENSES LIEES A<br>L'INVESTISSEMENT           | Intérêts des emprunts                            | 253 987.29   | 0.073             | 227 470.50           | 0.065             | -10.44%             | -10.44%              |                |
|  | Dotation aux amortissements                      | 936 113.19   | 0.269             | 1 046 481.55         | 0.301             | 11.79%              | 11.79%               |                |
|  | Recettes Amortissement de la subvention          | -4 126.05  |                   | -4 126.05            |                   |                     |                      |                |
| <b>Total dépenses liées à l'investissement</b> |  | <b>1 185 974.43</b>  | <b>0.341</b>      | <b>1 269 826.00</b>  | <b>0.365</b>      | <b>7.07%</b>        | <b>7.07%</b>         |                |
| <b>Total frais fixes</b>                       |  | <b>7 552 006.36</b>  | <b>2.169</b>      | <b>7 767 900.19</b>  | <b>2.171</b>      | <b>0.09%</b>        | <b>2.86%</b>         |                |
| <b>TOTAL COUT MOYEN DU REPAS</b>               |  | <b>16 085 711.97</b>                                       | <b>4.620</b>      | <b>16 502 097.03</b> | <b>4.612</b>      | <b>-0.17%</b>       | <b>2.59%</b>         |                |

| RECETTES CORRESPONDANTES |                 | BP 2016              | Prix/repas   | BP 2017              | Prix/repas   | % AUG.<br>PAR REPAS | % AUG.<br>de BP à BP |
|--------------------------|-----------------|----------------------|--------------|----------------------|--------------|---------------------|----------------------|
|                          |                 |                      | 3 482 012    |                      | 3 578 384    |                     |                      |
|                          | Ventes de repas | 16 085 711.97        | 4.620        | 16 502 097.03        | 4.612        | -0.17%              | 2.59%                |
| <b>Total</b>             |                 | <b>16 085 711.97</b> | <b>4.620</b> | <b>16 502 097.03</b> | <b>4.612</b> | <b>-0.17%</b>       | <b>2.59%</b>         |

| Recettes venant en déduction du coût du repas |   | BP 2016           | Prix/repas   | BP 2017           | Prix/repas   | % AUG.<br>PAR REPAS | % AUG.<br>de BP à BP |
|---|---|-------------------|--------------|-------------------|--------------|---------------------|----------------------|
|   |   |                   | 3 482 012    |                   | 3 578 384    |                     |                      |
|   | Subvention produits laitiers scolaires      | 50 000.00         | 0.014        | 54 600.00         | 0.015        | 6.26%               | 9.20%                |
|   | Remboursement remplacements par l'assurance | 263 000.00        | 0.076        | 290 000.00        | 0.081        | 7.30%               | 10.27%               |
|   | Amortissement de la subvention              | 4 126.05          | 0.001        | 4 126.05          | 0.001        | -2.69%              | 0.00%                |
| <b>Total</b>                                  |   | <b>317 126.05</b> | <b>0.091</b> | <b>348 726.05</b> | <b>0.097</b> | <b>7.00%</b>        | <b>9.96%</b>         |

| Autres                                       |  | BP 2016           |  | BP 2017           |  | % AUG.<br>de BP à BP |
|--|--|-------------------|--|-------------------|--|----------------------|
| <b>Dépenses Prestations autres que repas</b> |  | <b>450 000.00</b> |  | <b>510 000.00</b> |  | <b>13.33%</b>        |
| <b>Recettes Prestations autres que repas</b> |  | <b>450 000.00</b> |  | <b>510 000.00</b> |  | <b>13.33%</b>        |

|                                  | BORDEAUX<br>NBR REPAS      | MERIGNAC<br>NBR REPAS      | EXTERIEURS<br>NBR REPAS          | TOTAL<br>NBR REPAS | COUT VARIABLE           |                       |                       | COUT FIXE<br>HORS<br>LIVRAISON | LIVRAISON           | Subvention<br>AGRIMER<br>PRODUITS<br>LAITIERS | MONTANT<br>REPAS<br>FACTURE<br>2016 HT | MONTANT REPAS<br>FACTURE 2017 HT | %<br>AUGMEN<br>TATION |
|----------------------------------|----------------------------|----------------------------|----------------------------------|--------------------|-------------------------|-----------------------|-----------------------|--------------------------------|---------------------|---|--|----------------------------------|-----------------------|
|                                  |                            |                            |                                  |                    | ALIMENTATION            | TOT ALIM.             | BARQUETTES            |                                |                     |   |  |                                  |                       |
| MATERNEL                         | 806 339                    | 236 312                    |                                  | 1 042 651          | 1,928                   | 2 010 231,128         | 0,087                 | 90 710,637                     |                     | -0,020  | 4,15 €                                 | 4,15 €                           | 0,00%                 |
| ELEMENTAIRE                      | 1 267 276                  | 409 330                    | 2 130                            | 1 678 738          | 2,207                   | 3 704 974,766         | 0,107                 | 179 624,966                    |                     | -0,020  | 4,45 €                                 | 4,45 €                           | 0,00%                 |
| ADULTES ECOLES                   | 178 100                    | 21 250                     |                                  | 199 350            | 2,678                   | 533 859,300           | 0,107                 | 21 330,450                     |                     |   | 4,94 €                                 | 4,94 €                           | 0,00%                 |
| CLSH MAT<br>SANS GOUTER          |                            | 14 341                     | 30 020                           | 44 361             | 1,988                   | 88 189,668            | 0,107                 | 4 746,627                      |                     |   | 4,25 €                                 | 4,25 €                           | 0,00%                 |
| CLSH ELEM<br>SANS GOUTER         |                            | 24 286                     | 37 330                           | 61 616             | 2,268                   | 139 745,088           | 0,107                 | 6 592,912                      | 0,06380             |   | 4,53 €                                 | 4,53 €                           | 0,00%                 |
| CLSH ADULTES<br>SANS GOUTER      |                            | 6 177                      | 9 650                            | 15 827             | 2,728                   | 43 176,056            | 0,107                 | 1 693,489                      |                     |   | 4,99 €                                 | 4,99 €                           | 0,00%                 |
| MUNICIPAUX BX ET<br>ASSOCIATIONS | 39 450                     |                            | 33 851                           | 73 301             | 3,348                   | 245 411,748           | 0,107                 | 7 843,207                      |                     |   | 5,61 €                                 | 5,61 €                           | 0,00%                 |
| MUNICIPAUX MG                    |                            | 25 643                     |                                  | 25 643             | 2,888                   | 73 544,124            | 0,107                 | 2 743,801                      |                     |   | 5,13 €                                 | 5,13 €                           | 0,00%                 |
| FOYERS<br>REPAS SANS VIN         | 129 744                    | 47 002                     |                                  | 176 746            | 3,128                   | 552 861,488           | 0,107                 | 18 911,822                     |                     |   | 5,39 €                                 | 5,39 €                           | 0,00%                 |
| PORTAGE A<br>DOMICILE BX         | 183 810                    |                            |                                  | 183 810            | 3,877                   | 712 631,370           | 0,278                 | 51 099,160                     |                     |   | 6,52 €                                 | 6,52 €                           | 0,00%                 |
| PORTAGE A<br>DOMICILE MG         |                            | 76 341                     |                                  | 76 341             | 3,637                   | 277 652,217           | 0,278                 | 21 222,798                     |                     |   | 6,28 €                                 | 6,28 €                           | 0,00%                 |
| <b>TOTAL BUDGET<br/>PROPOSE</b>  | <b>2 604 721</b>           | <b>860 682</b>             | <b>112 981</b>                   | <b>3 578 384</b>   | <b>2,342 €</b>          | <b>8 382 276,95 €</b> | <b>0,114 €</b>        | <b>406 519,89 €</b>            | <b>211 700,00 €</b> |   |  | <b>16 502 037,03 €</b>           |                       |
|                                  | TOTAL<br>REPAS<br>BORDEAUX | TOTAL<br>REPAS<br>MERIGNAC | TOTAL<br>REPAS<br>EXTERIEUR<br>S | TOTAL<br>REPAS     | Moyenne<br>Alimentation | TOTAL<br>ALIMENTATION | Moyenne<br>Barquettes | TOTAL<br>BARQUETTES            | TOTAL<br>LIVRAISON  |   |  | TOTAL<br>REPAS<br>FACTURES       |                       |