

## RÈGLEMENT INTÉRIEUR

### CUISINE CENTRALE DU SIVOM SAINT-GAUDENS MONTREJEAU ASPET MAGNOAC

Livraison des repas scolaires dans les cuisines satellites

#### 1. Fabrication des repas

Les repas sont élaborés dans les locaux de la cuisine centrale du SIVOM Saint-Gaudens Montréjeau Aspet Magnoac, par son personnel formé. La fabrication respecte les normes sanitaires en vigueur, notamment la méthode HACCP.

#### 2. Livraison des repas

Les repas sont livrés en liaison froide dans des fourgons frigorifiques. La réchauffe des plats est assurée par le personnel des cuisines satellites. Les bacs alimentaires doivent être nettoyés et rendus propres : ils seront récupérés le lendemain par le livreur.

#### 3. Commande des repas

Les commandes doivent être transmises le jeudi avant 10h pour la semaine suivante, uniquement par mail à l'adresse suivante : [restaurant@sivom-sgma.org](mailto:restaurant@sivom-sgma.org). Aucun repas supplémentaire ne pourra être ajouté après cette date.

#### 4. Absences

Les absences doivent être signalées au moins 48h à l'avance, accompagnées d'un justificatif médical. Dans le cas contraire, les repas seront facturés.

#### 5. Repas de substitution

Les demandes individuelles liées à un mode de vie alimentaire seront prises en compte dans la mesure du possible. Les repas spéciaux proposés sont les suivants :

- **Sans porc** : le porc est remplacé par une autre viande, du poisson ou une omelette.
- **Végétarien** : la viande et le poisson sont remplacés par une omelette.
- **Sans viande** : la viande est remplacée par du poisson ou une omelette

Les familles concernées sont invitées à signaler toute demande spécifique au moment de l'inscription.

#### 6. PAI (Projet d'Accueil Individualisé)

Dans le cadre d'un PAI, un panier repas doit être fourni par la famille. La cuisine centrale n'est pas en mesure de préparer ces repas spécifiques.

## 7. Élaboration des menus

Les menus sont élaborés par une diététicienne agréée, dans le respect des équilibres nutritionnels.

## 8. Menu végétarien

Conformément à la loi EGalim, un menu végétarien est proposé une fois par semaine.

## 9. Diffusion des menus

Toutes les semaines, les menus sont :

- Envoyés par mail aux mairies et aux établissements scolaires.
- Distribués en version papier dans les cantines.

## 10. Allergènes

Une fiche des allergènes est transmise en amont, en même temps que les menus.

## 11. Fiche de satisfaction

Une fiche de satisfaction est distribuée chaque semaine. Elle doit être remise au livreur lors de sa tournée suivante.

## 12. Facturation

Une facture mensuelle est transmise aux communes, basée sur les bons de commande hebdomadaires envoyés par mail.

## 13. Tarif

Le tarif 2025-2026 est fixé à 6,00€ HT soit 6,33€ TTC par repas.

## Contact

Pour toute question ou précision, merci de contacter la cuisine centrale :

✉ [restaurant@sivom-sgma.org](mailto:restaurant@sivom-sgma.org)

☎ 05 61 94 73 76

**Le règlement intérieur prendra effet à compter du 01 septembre 2025.**

M. MANENT-MANENT Jean-Paul  
Président du SIVOM  
Saint-Gaudens Montréjeau Aspet Magnoac



Version 2 du 04 août 2025