

## Centre Communal d'Action Sociale

### RESTAURANT DE LA RESIDENCE AUTONOMIE « LES URSULES » REGLEMENT INTERIEUR

#### PREAMBULE

Le service de restauration de la Résidence « les Ursules » est mis en place par le Centre Communal d'Action Sociale de la Ville de Thonon-les-Bains.

Il est ouvert tous les jours :

- aux résidents de la Résidence et leurs invités,
- et, sous réserve des places disponibles, aux retraités habitants de Thonon-les-Bains non-résidents de la résidence.

Le présent règlement a pour objet de fixer les règles de fonctionnement du service de restauration, notamment dans les rapports entre le service et les usagers.

#### CHAPITRE I – ADMISSION ET INSCRIPTION

##### Article 1 – Admission

L'accès au restaurant de la Résidence est ouvert aux résidents de la structure et à leurs invités. Sous réserve des places disponibles, d'autres retraités ne résidant pas dans la résidence peuvent être acceptés dès lors qu'ils habitent à Thonon-les-Bains. Le déjeuner y est proposé chaque jour de la semaine y compris les jours fériés. Une collation est systématiquement offerte pour le soir.

##### Article 2 – Inscription

L'inscription préalable auprès de la Résidence est obligatoire et valable pour la saison (du 15 septembre au 14 septembre de l'année suivante). Des inscriptions complémentaires pourront être acceptées en cours d'année dans les mêmes conditions.

La mise en place du service s'établit dans un délai de 24 heures à partir de la communication de l'inscription dûment complétée (le délai est de 72 heures pour les week-end et jours fériés).

Elle s'effectue au moyen d'un formulaire qui doit être complété, signé par l'intéressé ou son représentant légal et accompagné des pièces justificatives.

Les usagers s'engagent à avoir une tenue correcte et une attitude respectueuse envers le personnel et les autres convives. Un arrêt temporaire ou définitif pourra être prononcé si ces conditions ne sont pas respectées.

## CHAPITRE II – MODES DE FREQUENTATION

### Article 3 – Modes de fréquentation

Les repas sont proposés 7j/7j, du lundi au dimanche.

Différents modes de fréquentation sont possibles :

- à l'année, sur des jours définis à l'avance,
- de manière temporaire, sur des jours définis à l'avance par le convive,

### Article 4 – Modifications

Toute modification de fréquentation (annulation et/ou ajout) devra faire l'objet d'une demande par mail (foyer-ursules@ville-thonon.fr) ou par téléphone (04.50.71.51.42) du lundi au vendredi hors jours fériés entre 9h00 à 12h00 et de 14h00 à 17h00, dans les délais suivants :

Si le jour du repas est le :	Ajustement avant 12h le : (Ajouter 24 heures supplémentaires pour un repas consommé un jour férié.)
Lundi	Jeudi
Mardi	Vendredi
Mercredi	Lundi
Jeudi	Mardi
Vendredi	Mardi
Samedi	Mercredi
Dimanche	Mercredi

Dans le cas d'une sortie d'hospitalisation, la remise en place du repas peut se faire dans un délai de 24 heures (le délai est de 72 heures pour les week-end et jours fériés). Le repas pourra s'avérer être différent de celui prévu initialement.

## CHAPITRE III – TARIFS ET PAIEMENTS

### Article 5 – Tarification

Le Centre Communal d'Action Sociale a choisi de prendre à sa charge une partie du prix des repas. Les convives ne payent donc pas le coût réel du repas. Les tarifs applicables sont fixés par le Conseil d'Administration.

Les tarifs de 1 à 4 tiennent compte des revenus. Le refus de présenter les justificatifs de revenus nécessaires au calcul du tarif réduit (tarifs 1 à 4) entraîne l'application immédiate du tarif maximum (tarif 5). Un tarif est dédié aux repas pris en charge dans le cadre de l'aide sociale par le Conseil Départemental.

Le tarif « invité » sera facturé sur la base du plein tarif au résident qui invite, en accord avec lui,

### Article 6 – Paiement

La participation financière de l'utilisateur est payable au mois, à terme échu, sur la base du nombre de repas commandés et du tarif défini à l'inscription. Elle tient compte des absences justifiées (présentation d'un bulletin de situation d'hospitalisation) et du délai de carence (article 4 du présent règlement).

Le paiement doit être effectué auprès de la société de restauration gestionnaire à réception de la facture.

Si, à partir du mois de consommation des repas, l'utilisateur n'est pas à jour de ses paiements, une première relance est éditée par le concessionnaire et adressée par voie postale au bénéficiaire. A défaut de règlement, les sommes restées impayées sont reprises sur une deuxième relance adressée à l'utilisateur.

Les paiements peuvent s'effectuer :

- Par prélèvement automatique,
- Par virement,
- Par mandat,
- En ligne sur le site [www.espace-famille.net](http://www.espace-famille.net).

En chèque libellé à l'ordre de la société de restauration gestionnaire : ELIOR

A adresser à : ELIOR Cuisine Centrale

5 Chemin du Morillon

74200 THONON

Ou lors des permanences organisées à la résidence autonomie « les Ursules » (3 rue des potiers, à Thonon les Bains) aux horaires

indiqués sur la facture. Le paiement s'effectue alors en espèces contre remise d'un reçu ou en chèque.

Si, à partir du mois de consommation des repas, l'utilisateur n'est pas à jour de ses paiements, une première relance est éditée par le délégataire et adressée par voie postale au bénéficiaire.

A défaut de règlement, les sommes restées impayées sont reprises sur une deuxième relance adressée à l'utilisateur, puis le recouvrement par voie contentieuse pour les sommes impayées sera mis en œuvre par le délégataire.

Enfin l'exclusion du service de l'utilisateur concerné sera réalisée par le Centre Communal d'Action Sociale.

### **Article 7 – Repas non pris**

Les repas annulés seront facturés dès lors que l'annulation n'aura pas été signalée à la Résidence dans les délais impartis mentionnés à l'article

Les repas non consommés pour cause d'absence de l'utilisateur au restaurant seront également facturés.

## **CHAPITRE V – MENUS ET CAS PARTICULIERS**

### **Article 8 – Composition des repas**

Pour le déjeuner, le repas comprend 5 composantes accompagnées de pain :

- une entrée,
- un choix de deux plats principaux : un produit carné et son accompagnement, ou un autre produit protéiné (poisson, plat à base de fromage ou d'œufs) et son accompagnement.  
Les convives devront avoir préalablement effectué un choix entre ces deux propositions au début de chaque cycle de menus, soit tous les 2 mois. A défaut d'un choix communiqué dans les délais, le menu A sera commandé de fait.
- un plateau de fromage ou un buffet de produits laitiers (à minima 2 choix),
- un dessert,
- du pain

Une boisson est offerte par la résidence. Il n'est pas autorisé d'apporter de l'alcool au restaurant.

La nourriture non consommée au cours du repas ne doit pas être rapportée dans son appartement. Le CCAS décline toute responsabilité en cas d'intoxication alimentaire due au non-respect de ce règlement.

Pour le dîner, la collation à consommer dans le logement comprend<sup>1</sup> :

- un potage,
- un dessert,
- du pain.

Les fromages au lait cru peuvent être proposés aux convives, sous réserve des possibilités du délégataire. Les personnes immunodéprimées, en état de grande fatigue ou à terrain allergique éviteront de consommer ce type d'aliments ou en prendront la responsabilité. A défaut de contre-indication portée à la connaissance de la résidence, le service ne pourra être tenu responsable des éventuelles conséquences de cette ingestion.

La prestation s'inscrit dans le cadre de la démarche légale de développement durable : approvisionnement en denrées issues de circuits courts, recours aux produits issus de l'agriculture biologique et présentant des signes de qualité en application de loi de 2018 pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine, durable et accessible à tous (dite loi Egalim), lutte contre le gaspillage alimentaire, suppression du plastique à échéance, réduction des emballages, gestion et valorisation des bio déchets,...

Les menus sont élaborés par le prestataire dans le respect strict du plan alimentaire et des recommandations du Groupe d'Etude des Marchés Restauration Collective et Nutrition (G.E.M.R.C.N.)

### **Article 9 – Repas spéciaux**

Les régimes « sans sel », « sans sucre » et « sans graisse » peuvent être proposés, de même que la texture mixée (menu différent du menu standard). Les régimes suivants sont proposés à prix identique aux repas dits « standard ».

Les menus proposés au titre de régimes d'exclusion (de certains produits alimentaires) ne pourront faire l'objet d'adaptation que dans le cadre d'un accord préétabli à l'inscription entre la commune représentée par son CCAS et le convive sur la base d'une validation écrite par le corps médical et dans la limite des possibilités proposées par le prestataire dans le cadre du contrat qui le lie à la Commune.

Enfin, il est possible de bénéficier de menus végétariens (au sens strict à savoir ovo-lacto<sup>2</sup> végétariens) ce qui exclut tout autre type de menus.

---

<sup>1</sup> Le dîner doit comprendre un produit laitier (fromage, lait ou laitage ou potage enrichi d'une portion de produit laitier

<sup>2</sup> Contient des produits à base d'œuf ou de lait

## Article 10 – Commission menus

Tous les deux mois, une commission composée d'élus, de responsables communaux, d'agents de restauration de la Résidence et de représentant du délégataire se réunit pour donner son avis sur les menus proposés. Toute remarque sur la prestation est à faire remonter à la Résidence.

## Article 11 – Communication des menus

Les menus sont communiqués aux usagers tous les deux mois, par l'intermédiaire d'un affichage dans la résidence et adressés à chaque résident. Le service se réserve le droit d'apporter des modifications si nécessaire. L'équilibre alimentaire est dans tous les cas, respecté.

Le présent Règlement de Service est visé par le Concessionnaire et arrêté par Monsieur le Président du Centre Communal d'Action Sociale de la Ville de Thonon-les-Bains.

*Le présent règlement a été adopté par le Conseil d'Administration du C.C.A.S. du 10 juillet 2024 et est applicable à compter de la saison 2024-2025.*