



RÉGION PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR

Vade-mecum

DISPOSITIFS RELATIFS A LA RESTAURATION LYCEENNE

Année scolaire 2021/2022

**Direction des Lycées (DLYC)
Service Vie des Etablissements (SVE)**

Tables des matières

- I. Tarifs et reversements
- II. Aides à la restauration
- III. Remises d'ordre
- IV. Convention cafétéria
- V. Conventions d'hébergement
- VI. Enquête « Carte des emplois »
- VII. ATRIUM
- VIII. Restauration / Travaux
- IX. Centrale d'achats régionale
- X. Bien manger dans les lycées
- XI. Loi EGALIM
- XII. Annexes

I. TARIFS et REVERSEMENTS

L'évolution des tarifs de restauration et d'hébergement est encadrée annuellement par délibération de la Région. Les tarifs sont à communiquer pour information au conseil d'administration.

Tarifs 2022 : Il appartient aux lycées de transmettre leurs tarifs 2022 sur l'imprimé ci-joint **avant le 19 novembre 2021** à la Direction des Lycées et d'en informer leur conseil d'administration. Cette transmission préalable permettra aux établissements d'établir un budget avec des tarifs conformes à la délibération et validés par la collectivité afin d'éviter un éventuel règlement conjoint.

Les lycées offrant uniquement la prestation au ticket sont invités à proposer un forfait demi-pension 3 jours afin de ne pas évincer du dispositif d'aide aux élèves boursiers, les élèves ne comptabilisant pas un nombre suffisant de repas malgré eux (absences pour maladie, périodes de formation...).

La collectivité fixe également les pourcentages de reversements au Fonds Commun des Services d'Hébergement (FCSH), au Fonds Régional de Rémunération des Personnels de l'Hébergement (FRRPI), anciennement Ex-FARPI et au titre de la Participation aux Charges Communes (PCC).

Le versement des lycées – hors agricoles - au titre du FCSH et du FRRPI est calculé sur toutes les recettes du service de restauration et d'hébergement : élèves, commensaux, cafétéria intégrée. Les modalités concernant les reversements des lycées au titre de ces deux dispositifs sont les suivantes :

- **Pour le FCSH** : chaque lycée doit verser directement en fin d'exercice sa participation annuelle au vu des recettes constatées pour l'ensemble de son service de restauration et d'hébergement (forfaits demi-pension et internat, tickets élèves et commensaux, recettes liées aux cafétérias intégrées) sur le compte bancaire de la Paierie régionale en précisant le numéro RNE de l'établissement : reversement à hauteur de 1,25 % de ces recettes.

- **Pour le FRRPI (19%)** : Un premier titre de recettes sera émis par la Direction des Finances et du Contrôle de Gestion en septembre 2021 : il sera établi sur la base de 55% de la totalité des versements de chaque lycée, effectués sur l'exercice précédent (2020).

Le second titre (solde) sera établi en juin 2022 sur la base des déclarations des lycées dans le cadre de l'enquête Carte des Emplois renseignée en janvier 2022 (montant des recettes annuelles 2021).

RIB Paierie Régionale

CODE BANQUE : 30001

CODE GUICHET : 00512

N° DE COMPTE : C132000000

CLE : 31

IBAN : FR09 3000 1005 12CI 3200 0000 031

BIC : BDFEFRPPCCT

II. AIDES A LA RESTAURATION

Ces dispositifs visent à alléger les charges financières relatives à la demi-pension ou à l'internat pesant sur le budget des familles et à favoriser l'accessibilité de tous les lycéens au service de restauration.

2 dispositifs :

- 1) Aide aux élèves boursiers d'Etat
- 2) Fonds de Solidarité Régionale de Restauration - FSRR

Ils s'adressent aux lycéens des EPLE, EPLEFPA et LEA (apprentis et postbac exclus).

1°) Aide aux élèves boursiers d'Etat

Cette aide forfaitaire est directement déduite trimestriellement des droits constatés par le lycée : obligation d'un trimestre complet ; il n'est pas possible de proratiser le droit en cas de changement de régime de l'élève en cours de trimestre.

Le bénéfice de l'aide doit être attribué à tout élève boursier, inscrit au service de restauration et d'hébergement, sans demande préalable des familles.

Public visé : tous les lycéens demi-pensionnaires ou internes boursiers.

Le minimum de fréquentation : forfait DP 3 jours minimum ou nombre de repas équivalent pour les lycées ne proposant que la prestation au ticket.

Hiérarchie des aides :

Facture type : montant demi-pension ou internat du trimestre

- Aide régionale
- Bourse d'Etat et primes

Solde + ou - à payer par ou à rembourser à la famille

L'aide est déduite avant les bourses et primes ; l'excédent des bourses nationales étant reversé à la famille.

Montant des aides :

- Elève demi-pensionnaire boursier : 30 €/trimestre
- Elève interne boursier : 60 €/trimestre

Chaque fin de trimestre fait l'objet d'une enquête transmise aux adjoints-gestionnaires par la Région. Le montant total des aides déduites doit être complété et retourné au SVE, accompagné des pièces comptables – mandats pour ordre correspondants. Concernant le **premier trimestre 2021/2022**, l'imprimé ci-joint, renseigné par vos soins et accompagné des pièces justificatives demandées, devra être retourné à la Direction des Lycées **avant le 03 janvier 2022**.

Les lycées seront informés en cours d'année des dates de transmission applicables aux deux trimestres suivants ; les enquêtes seront transmises sur les adresses-mails fonctionnelles des Adjoint-gestionnaires.

La Région notifie et procède trimestriellement au versement des dotations à terme échu.

Quelques exemples de situations :

- Changement de régime en cours de trimestre :

situation initiale de l'élève	changement de régime en cours de trimestre	aide forfaitaire devant s'appliquer au trimestre concerné
demi-pensionnaire ou interne	externe	néant
demi-pensionnaire	interne	demi-pensionnaire : 30€
interne	DP	demi-pensionnaire : 30€

- Lorsque le droit d'un élève est oublié sur un trimestre, ce droit pourra être rattrapé au trimestre suivant.

- Si un élève change d'établissement en cours de trimestre, pour un autre lycée public de Provence-Alpes-Côte d'Azur, avec le même statut : le droit n'est pas perdu, il se prolonge. Les adjoints-gestionnaires des lycées respectifs doivent se mettre d'accord pour savoir qui applique le bénéfice de l'aide trimestrielle dans son intégralité (en fonction des deux montants dus par chaque lycée). Imprimé de mutation joint.

- Il est possible de rattraper sur le deuxième trimestre le droit d'un élève boursier pour lequel la notification de bourse serait tardive.

2°) Fonds de Solidarité Régionale de Restauration - FSRR

L'utilisation du Fonds Régional Restauration est réservée aux dépenses de restauration et d'hébergement, contrairement au Fonds Social d'Etat (FSE) qui peut être attribué aux familles pour d'autres types de dépenses que la restauration (fournitures scolaires, voyages, frais de transport, etc...).

Ce dispositif doit être utilisé en priorité en faveur des familles qui sont confrontées à des situations sociales précaires, prioritaires et exceptionnelles mettant en cause la fréquentation de leur enfant (demandes déposées par les familles, signalements de l'équipe éducative, impayés). Les lycées gèrent directement leur enveloppe annuelle par le biais des commissions d'attribution mises en place dans leur lycée (en général une commission par trimestre).

Aussi, à la suite de la crise sanitaire, ce même Fonds, pourra répondre au besoin des familles se trouvant en difficultés financières pour compenser des factures impayées sans qu'il soit nécessaire d'organiser des commissions d'attribution, dans un souci de simplification et de traitement rapide pour les familles.

Ce fonds, calculé pour un exercice comptable, peut être utilisé pour l'ensemble des lycéens, qu'ils soient boursiers ou non boursiers. Une enquête sur la consommation et le nombre d'élèves aidés sera réalisée autour du 15 décembre 2021.

A noter que l'obligation d'attribuer à parité le FSRR en fonction du FSE est obsolète (disposition supprimée depuis la rentrée scolaire 2013).

3°) Aide aux victimes de l'attentat de Nice

Pour faire suite à l'attentat de Nice et comme le prévoit la délibération n° 16-866 du 3 novembre 2016, la gratuité est accordée aux lycéens produisant leur certificat de l'Office National des Anciens Combattants et Victimes de Guerre ou décision de justice.

Ces lycéens concernés demi-pensionnaires ou internes n'auront pas à faire l'avance d'argent ; les établissements devront transmettre au SVE, Direction des Lycées, les états de sommes à payer sous forme de mandat pour ordre.

III. REMISES D'ORDRE

En l'absence de règlement régional du service de restauration et d'hébergement, le lycée reste compétent pour définir les modalités pratiques de fonctionnement de ce service (discipline, remises d'ordre, inscription, changement de régime...) à l'intérieur de son propre règlement intérieur.

Ce règlement doit prévoir les cas de remboursements (= remises d'ordre) en cas d'absence (stages, voyages scolaires, grève, fermeture du lycée) et prévoir un nombre de jours minimum de maladie pour remboursement sur ce motif.

Cependant et pour donner suite aux nombreux mécontentements de parents d'élèves, obligés de régler la facture de demi-pension du 3^{ème} trimestre alors que leur enfant n'a pas consommé ses repas parce que ses cours se sont terminés avant la fin du calendrier scolaire, nous demandons à chaque établissement de procéder aux remises d'ordre ou d'inscrire l'ensemble des élèves au ticket sur cette période particulière – ceci pour préserver le budget des familles et éviter le gaspillage alimentaire.

IV. CONVENTION CAFETERIA

La Région entend appliquer les mêmes exigences de qualité aux services de restauration et d'hébergement qu'aux cafétérias installées dans les lycées et intégrer progressivement ces dernières au sein des services de restauration des lycées. L'organisation des cafétérias doit suivre les orientations de la politique régionale de restauration pour une alimentation durable et responsable, au même titre que le service de restauration.

Lorsque cette gestion par le service de restauration n'apparaît pas possible après avis des coordonnateurs restauration, il est envisageable de concéder ce type d'exploitation à un prestataire extérieur après une consultation préalable. Dans ce dernier cas, la signature d'une convention d'occupation du domaine public s'impose. Cette convention tripartite doit être

signée préalablement à l'ouverture et doit être transmise à la DLYC en 3 exemplaires originaux accompagnés de toutes les pièces complémentaires. Chaque convention est conclue pour une durée d'un an.

La délibération n°20-378, votée par les élus régionaux le 19 juin 2020 encadre la nouvelle convention-type et s'applique pour toute nouvelle ouverture ou renouvellement de concession cafétéria. Elle rappelle les obligations de chaque partie et notamment du prestataire en termes d'hygiène, de sécurité alimentaire, d'équilibre nutritionnel et de qualité des aliments conformément à la délibération n°18-200 « Une COP d'avance : pour une alimentation durable et responsable ».

Il appartient notamment à l'exploitant d'assumer le coût du traitement des déchets produits dans le cadre de son exploitation et encadré par le lycée.

La nouvelle convention-type est accessible sur le site Atrium.

V. CONVENTIONS D'HEBERGEMENT

Les délibérations n°19-1008 du 13 décembre 2019 et n°20-826 du 17 décembre 2020, encadrent les différents types d'hébergements croisés entre lycées publics et au bénéfice de certains établissements publics ou privés et associatifs. Elle précise notamment les dispositions financières.

Dans un souci d'harmonisation des pratiques, il est impératif que les lycées publics qui mutualisent une partie de leur internat, appliquent une règle commune de gestion comptable concernant notamment les recettes constatées et les reversements obligatoires dus par chacun des établissements (FRRPI, FCSH et PCC) améliorant et facilitant la lisibilité et le contrôle budgétaire pour les services académiques comme pour les services régionaux.

Pour exemple, le mode de calcul précisé dans l'article 7 « dispositions financières » de la convention bipartite (DEB 20-826), stipule que le lycée d'origine encaisse et reverse à l'établissement d'accueil 60% du montant du tarif internat de ce dernier et applique son propre tarif pour ce qui est des frais de demi-pension (repas du midi). Par ailleurs, chaque établissement cotise au FRRPI (19%) et au FCSH (1.25%) sur sa part de recettes encaissées. ». Les deux modèles de conventions-types sont accessibles sur le site Atrium et sur l'extranet des lycées.

VI. ENQUETE CARTE DES EMPLOIS

L'enquête dématérialisée « Carte des emplois » permet d'actualiser à chaque début d'exercice les informations relatives aux moyens ARL en ETP recensés dans l'établissement ainsi que d'autres données propres à la restauration :

- Effectifs demi-pensionnaires et internes selon chaque type de forfait.
- Indicateurs sur le prix moyen des repas : nombre de repas servis, montant annuel des achats « denrées » et variation du stock alimentaire,
- Montant des recettes de restauration permettant de calculer le montant du reversement dû par chaque lycée au titre du FRRPI (cf. point I).

VII. ATRIUM

Le site Restauration « Atrium » est un outil de communication et de partage de l'information entre les services régionaux et les lycées publics.

Il rassemble la documentation administrative et technique relative à la restauration lycéenne (notes, délibérations, supports, menus, documents types, enquêtes, outils, Plan de Maîtrise Sanitaire etc...) et propose un forum d'échanges entre les chefs de cuisine, les seconds et les magasiniers alimentaires des lycées.

Le fait de s'abonner aux différentes rubriques permet d'être informé de toute mise en ligne et publication nouvelles.

<https://www.atrium-sud.fr>

VIII. RESTAURATION / TRAVAUX

La prise en charge des surcoûts de la restauration pendant une période de travaux dans un lycée est une pratique habituelle.

Néanmoins, avant de faire appel à un prestataire extérieur pendant une période donnée, il convient de saisir, au préalable, le SVE pour accord sur le montant du surcoût à prendre en charge. En effet, seuls les crédits notifiés par la Région peuvent l'engager.

IX. CENTRALE D'ACHATS REGIONALE

L'adhésion à la centrale d'achats régionale donne l'accès à l'ensemble des marchés qui y seront inscrits et permet de sécuriser les actes d'achats, de mutualiser les ressources et de réaliser des économies d'échelle.

X. BIEN MANGER DANS LES LYCEES

Le triptyque du bien-manger dans les lycées doit prendre en compte :

- une offre de repas équilibré, de qualité en privilégiant les produits locaux (50%) et/ou issus de l'agriculture biologique (20%),
- la lutte contre le gaspillage alimentaire, à partir de diagnostics et définition de plans d'actions rendus obligatoires par la loi EGALIM de novembre 2018 et la loi contre le gaspillage alimentaire et l'économie circulaire de février 2020. Les économies générées par cette réduction doivent permettre de financer les produits de qualité et locaux ciblés dans l'alinéa précédent,
- un tarif de repas attractif.

C'est pourquoi, nous invitons les équipes de restauration et d'intendance, à la vigilance concernant le gaspillage dans les services de restauration scolaire et à mettre en place des actions pour minimiser la production des déchets afin d'optimiser le coût de denrées dans l'assiette.

XI. LOI EGALIM

Interdiction du plastique, repas dit "végétarien", produits bio, lutte contre le gaspillage alimentaire... La [loi Egalim](#) comporte de nombreuses mesures pour la restauration collective. Certaines sont d'ores et déjà en vigueur, d'autres entreront en application dans les mois à venir.

1 – 50% de produits de qualité et durables, dont au moins 20% de produits biologiques

Les services de restauration scolaire et universitaire, les services de restauration des établissements d'accueil des enfants de moins de six ans, des établissements de santé, des établissements sociaux et médico-sociaux et des établissements pénitentiaires dont elles ont la charge doivent proposer, au 1^{er} janvier 2022, au moins 50% de produits de qualité et durables, dont au moins 20% de produits biologiques.

Il s'agit des produits :

- issus de l'agriculture biologique (à hauteur de 20% minimum),
- bénéficiant des autres signes officiels d'identification de la qualité et de l'origine (SIQO) ou des mentions valorisantes suivants (Label rouge, appellation d'origine (AOC/AOP), indication géographique (IGP), Spécialité traditionnelle garantie (STG), la mention « issu d'une exploitation à Haute Valeur Environnementale » (HVE), la mention « fermier » ou « produit de la ferme » ou « produit à la ferme »,
- issus de la pêche bénéficiant de l'écolabel Pêche durable,
- bénéficiant du logo « Région ultrapériphérique »,
- issus du commerce équitable et issus de projets alimentaires territoriaux (PAT) (bien qu'ils ne soient pas comptabilisés dans les 50%).

2 – La diversification des sources de protéines

Cette mesure s'adresse aux restaurants collectifs (de la maternelle au lycée) servant plus de 200 couverts par jour en moyenne.

Les gestionnaires des restaurants collectifs sont tenus de présenter à leurs structures dirigeantes un plan pluriannuel de diversification de protéines incluant des alternatives à base de protéines végétales dans les repas qu'ils proposent.

À titre expérimental, pendant deux ans, les gestionnaires de tous les restaurants collectifs scolaires (publics ou privés) sont tenus de proposer, au moins une fois par semaine, un menu dit "végétarien", c'est à dire composé de protéines végétales pouvant aussi comporter des légumineuses, des céréales, œufs, et/ou des produits laitiers.

3 – Substitution des plastiques

Depuis le 1er janvier 2020, la mise à disposition des ustensiles à usage unique en matière plastique (sauf ceux compostables en compostage domestique et constitués, pour tout ou partie, de matières biosourcées) suivants est interdite : gobelets, verres, assiettes, pailles, couverts, piques à steak, couvercles à verre, plateaux-repas, pots à glace, saladiers, boîtes et bâtonnets mélangeurs pour boissons. Les bouteilles d'eau en plastique sont interdites depuis le 1er janvier 2020 en restauration scolaire.

Au plus tard le 1er janvier 2025, l'utilisation de contenants alimentaires de cuisson, de réchauffe ou de service en matière plastique est interdite dans les services de restauration collective d'établissements scolaires et universitaires, ainsi que des établissements d'accueil des enfants de moins de 6 ans.

Cette mesure est valable aussi bien en restauration collective, publique et privée, que commerciale.

4 - Lutte contre le gaspillage alimentaires et dons -gestion des déchets

Depuis le 21 octobre 2019, l'obligation de mettre en place une démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire est étendue aux opérateurs de la restauration collective privée. A compter de cette date, les opérateurs de la restauration collective (publique et privée) préparant plus de 3 000 repas par jour disposent d'un délai d'un an pour proposer une convention de dons à une association habilitée.

De plus, tous les services de restauration doivent disposer d'un diagnostic de gaspillage alimentaire assorti d'un plan d'actions de réduction de ce gaspillage depuis le 21 octobre 2020 (mise en application loi EGALIM).

Par ailleurs, l'interdiction de rendre impropres à la consommation les excédents alimentaires encore consommables est étendue à la restauration collective à partir du 1er janvier 2020 (amende de 3 750 €). Selon la réglementation en vigueur, les lycées sont soumis au décret n° 2016-288 du 10 mars 2016 portant diverses dispositions dans le domaine de la prévention et de la gestion des déchets, surnommé « décret 5 flux », en application depuis le 1er juillet 2016. A ce décret se rajoute la réglementation relative à la gestion des biodéchets, les lycées, dits « gros producteurs » (plus de 10 tonnes par année), doivent trier et valoriser leurs déchets organiques et déchets de végétaux des espaces verts). En 2025, l'ensemble des lycées seront soumis à ces obligations.

Les lycées sont invités à entreprendre, des actions pour diminuer le volume des déchets produits (y compris dans les cafétérias intégrées et activités pédagogiques) et à mettre en œuvre des mesures de tri et de traitement spécifique à leurs déchets valorisables (papier/carton, plastiques, métal, verre, bois et biodéchets). Des dispositifs réglementaires de stockage et d'enlèvement doivent également être pris pour les déchets toxiques.

Une politique interne de la gestion des déchets, incluant les déchets issus des activités professionnels et pédagogiques, est recommandée en adéquation avec le Plan de Maîtrise Sanitaire. Les gestionnaires sont invités à avoir une attention particulière sur les montants et les services associés à leur redevance ou contrat pour l'enlèvement de leurs déchets, dont la tarification est réévaluée chaque année. La Direction des lycées reste disponible pour vous accompagner dans vos démarches de prévention et de gestion des déchets.

Aussi, pour vous aider dans vos démarches relatives à la gestion des déchets, vous pouvez consulter le guide en ligne de prévention et de gestion des déchets dans les établissements du secondaire réalisé par le GERES, avec le soutien du Conseil régional.

Vous y trouverez :

- des méthodes de caractérisation et de diagnostic des déchets,
- des outils pédagogiques,
- des exemples d'actions et de retours d'expériences,
- des contacts utiles et de prestataires pour vous aider dans la collecte et la gestion des déchets de vos établissements.

<https://www.geres.eu/s-informer/guides-et-etudes/guide-de-prevention-et-de-gestion-des-dechets-lutte-contre-le-gaspillage-alimentaire/>

5 - Programme « Fruits et lait dans les écoles »

Le concept de ce programme, financé par l'Union européenne, est de favoriser la distribution de produits de qualité en y associant une action éducative obligatoire. Il s'agit d'améliorer les habitudes alimentaires des élèves et leur connaissance des filières et des produits agricoles et agroalimentaires. Son objectif : atteindre un approvisionnement de 50% de produits de qualité et durables en restauration collective d'ici 2022. Seuls sont concernés les restaurants collectifs scolaires, de la maternelle au lycée.

XII. ANNEXES



RÉGION PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR

DLYC – SVE

Cachet de l'établissement

**TARIFS DE RESTAURATION ET D'HEBERGEMENT 2022
PROPOSES PAR L'ETABLISSEMENT**

- Vu le code de l'éducation,
- Vu les orientations régionales pour une alimentation durable et responsable dans les services de restauration des lycées adoptées en Assemblée plénière le 16 mars 2018
- Vu les orientations régionales 2022 adoptées par la Commission permanente du Conseil régional le 28 octobre 2021, relatives aux tarifs de restaurations 2022.

Considérant qu'en **application des orientations régionales** relatives aux tarifs de restauration et d'hébergement 2022 :

- **Actualisation des tarifs de demi-pension et d'internat en fonction des augmentations des tarifs planchers et plafonds** (cf. annexe de la délibération n°21-554 du 28 octobre 2021).
Pour toute création de forfaits, veuillez à respecter les tarifs planchers et plafonds.

Tarifs élèves demi-pension et internat

TYPE FORFAIT	Tarifs 2021	Tarifs PLANCHER	Tarifs PLAFOND	Tarifs 2022
Tarif ticket unique élève lycéen, apprentis et stagiaire de la formation continue, professionnelle sanitaire et sociale		3.60€	4.20€	
Forfait DP 2 jours		254.00 €	295.00€	
Forfait DP 3 jours		374.00 €	431.00€	
Forfait DP 4 jours		488.00€	536.00€	
Forfait DP 5 jours		580.00€	623.00€	
Forfait internat lycéen (4 nuits)		1 430.00€	1 682.00€	
Forfait internat lycéen (5 nuits)		1 639.00€	1 780.00€	
Autre forfait internat (préciser)				
Autre forfait internat (préciser)				
Forfait internat postbac (nbre nuits :)		1700.00€	3 100.00€	

Les lycées offrant uniquement la prestation au ticket sont invités à proposer un forfait de 3 jours afin de ne pas évincer du dispositif d'aide aux élèves boursiers les élèves ne comptabilisant pas un nombre suffisant de repas malgré eux (absence pour maladie, périodes de formation...).



RÉGION PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR

SERVICE PUBLIC REGIONAL D'ALIMENTATION ET DE RESTAURATION LYCEENNE

AIDE AUX ELEVES BOURSIERS

1^{ER} TRIMESTRE 2021/2022

Enquête à retourner à la DLYC, Service Vie des Etablissements, avec copie du mandat pour ordre **avant le 03/01/2022** par mail (tarificationsociale@maregionsud.fr)

LYCEE :

NUMERO RNE :

CONTACT TELEPHONIQUE :

AIDE AUX ELEVES BOURSIERS 1er TRIMESTRE 2021/2022	
ELEVES DEMI-PENSIONNAIRES - forfaitaire 30 €	
Nombre d'élèves bénéficiaires de l'aide	
Montant des aides attribuées au titre de la DP Ticket compris (a)	€
ELEVES INTERNES - forfaitaire 60 €	
Nombre d'élèves bénéficiaires de l'aide	
Montant des aides attribuées au titre de l'internat (b)	€
AIDE AUX ELEVES VICTIMES ATTENTAT 1er TRIMESTRE 2021/2022	
ELEVES DEMI-PENSIONNAIRES	
Nombre d'élèves bénéficiaires de l'aide	
Montant des aides attribuées au titre de la DP Ticket compris (c)	€
ELEVES INTERNES	
Nombre d'élèves bénéficiaires de l'aide	
Montant des aides attribuées au titre de l'internat (d)	€
MONTANT TOTAL DES AIDES (a+b+c+d)	€

Fait à....., le.....

Le Chef d'établissement

L'Adjoint-gestionnaire

Tableau à renvoyer accompagné de la liste des mandats correspondants



RÉGION PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR

**AIDE SOCIALE A LA RESTAURATION
CHANGEMENT D'ETABLISSEMENT
EN COURS D'ANNEE SCOLAIRE**

2021-2022

ELEVE BOURSIER D'ETAT

NOM de l'élève :	Date de naissance :
Prénom :	Régime : DP <input type="checkbox"/> forfait... jours, ticket <input type="checkbox"/> , Interne <input type="checkbox"/>
Montant aide trimestrielle	30€ <input type="checkbox"/> 60€ <input type="checkbox"/>

2021-2022 / Etablissement d'origine :
Classe :

Date de changement de lycée :

2021-2022 / Etablissement d'accueil :
Classe :

FAMILLE

Adresse	
Code postal	Ville

Commentaires établissements :		
Aide sociale forfaitaire prise en charge par le lycée.....à compter du		
	Lycée d'origine	Lycée d'accueil
Trimestre 1		
Trimestre 2		
Trimestre 3		

Cachet du lycée d'origine

Transmis leau lycée d'accueil