

**MAIRIE DE DIJON****Président** : M. REBSAMEN**Secrétaire** : M. BORDAT**Membres présents** : M. MILLOT - Mme POPARD - M. MAGLICA - Mme TENENBAUM - M. DESEILLE - M. MASSON - M. MARTIN - Mme DURNERIN - M. GERVAIS - M. GRANDGUILLAUME - Mme METGE - M. DUPIRE - Mme REVEL-LEFEVRE - M. BERTELOOT - Mme AVENA - M. MEKHANTAR - Mme BIOT - Mme MARTIN - M. PRIBETICH - Mme DURNET-ARCHERAY - Mme GARRET-RICHARD - Mme BLETTERY - M. MARCHAND - M. JULIEN - M. PIAN - Mme TROUWBORST - Mme LEMOUZY - M. DELVALEE - M. IZIMER - Mme ROY - Mme HERVIEU - M. BERTHIER - Mme MODDE - Mme CHEVALIER - M. EL HASSOUNI - Mme JUBAN - Mme MILLE - M. BOURGUIGNAT - M. BROCHERIEUX - M. HELIE - M. DUGOURD**Membres excusés** : Mme DILLESEGER (pouvoir M. GRANDGUILLAUME) - Mme TRUCHOT-DESSOLE (pouvoir M. JULIEN) - Mme BERNARD (pouvoir M. PRIBETICH) - M. LOUIS (pouvoir Mme DURNERIN) - Mme GAUTHIE (pouvoir M. BROCHERIEUX)**Membres absents** : Mme KOENDERS - M. ALLAERT - M. BEKHTAOUI - Mme MASLOUHI - M. AYACHE - Mme VANDRIESSE - M. OUAZANA**OBJET
DE LA DELIBERATION****Restaurant du personnel municipal - Fonctionnement**

M. MAGLICA au nom de la commission des finances, de la modernisation du service public et du personnel, expose :

Mesdames, Messieurs,

Par délibération du 26 mars 2007, le Conseil Municipal a défini les conditions d'exploitation du restaurant du personnel municipal.

Après quatre années de fonctionnement, il apparaît nécessaire de préciser ce dernier sur certains points.

La base des repas est fabriquée par l'Unité Centrale de Production Alimentaire (UCPA) installée, depuis 2005 avenue de Stalingrad, selon un processus de liaison froide, le restaurant du personnel étant un « restaurant satellite ».

Les repas sont livrés par l'UCPA puis réchauffés quotidiennement dans la cuisine du restaurant.

Les évolutions suivantes sont proposées.

Les menus comprendront trois choix d'entrées, trois choix de fromages, quatre choix de desserts, deux choix d'accompagnements (légumes ou féculents) et deux choix pour le plat principal.

Le deuxième choix du plat principal interviendra en complément de l'Unité Centrale de Production Alimentaire. Seront proposés les mets suivants :

- grillades,
- pizzas,
- quiches,
- poissons meunière.

Le deuxième choix de légumes sera élaboré au restaurant du personnel et interviendra également en complément de l'Unité Centrale de Production alimentaire.

Pendant les vacances scolaires, la fréquentation étant moindre, seul le plat principal fabriqué par l'Unité Centrale sera proposé aux usagers. Les choix d'entrées, légumes, fromages et desserts resteront, quant à eux, inchangés.

Actuellement, les usagers du restaurant bénéficient de la possibilité de remplacer un « satellite » (entrée, fromage ou dessert) par une boisson non alcoolisée (eau plate, eau gazeuse, jus de fruits ou soda).

Le restaurant du personnel propose de modifier cette possibilité en acceptant le remplacement d'un « satellite » (entrée, fromage ou dessert) uniquement par une eau plate ou une eau gazeuse, ceci afin de respecter les préconisations du Programme National Nutrition Santé.

La mise en place de ces nouvelles dispositions entrera en vigueur le 1^{er} mai 2011.

Si vous suivez l'avis favorable de votre commission des finances, de la modernisation du service public et du personnel, je vous demanderai, Mesdames, Messieurs de bien vouloir :

1 - décider la mise en œuvre des nouvelles conditions d'exploitation du restaurant du personnel municipal, dans les conditions proposées ;

2 - m'autoriser à signer tout acte à intervenir pour l'application de cette décision.

RAPPORT ADOPTÉ À L'UNANIMITÉ