Nos commentaires généraux sur vos menus

Les cases cochées correspondent aux observations effectuées lors de la validation de vos menus

- [ ] Jusqu'au collège, le GEMRCN conseille de proposer des choix équivalents nutritionnellement pour une catégorie donnée d'aliments
- [ ] Lorsque les choix ne sont pas équivalents, nous avons souligné/entouré ceux à proposer pour un repas équilibré
- [ ] Il serait intéressant de préciser le type de fromage pour vérifier les apports en calcium
- [ ] Le GEMRCN ne comptabilise pas les apports en calcium des plats protidiques et garnitures contenant du fromage ou du lait

Validé par une diététicienne du Club Nutriservices

Commentaires si problèmes avec les fréquences de présentation des plats pour la restauration scolaire

(Arrêté n°0229 du 2-10-2011 relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolare)

		Entrée	Plat protidique	Garniture	Produit laitier	Dessert	Fréquence	Commentaires éventuels
1	Crudités légumes et/ou fruits ≥ 50%	X		X			10/20 min	Menus du 23/11/2026 au 08/01/2027 Merci pour votre fidélité. Les éléments soulignés indiquent le choix à faire pour un menu équilibré. Pensez toujours à avoir une crudité, une protéine, un produit laitier et un féculent par repas. Veillez à bien respecter les fréquences jointes, notamment les produits laitiers (11/12/13) et les viandes non hachées (6). Si vous avez des questions, n'hésitez pas à nous contacter. A bientôt. Chloé.
2	Entrées > 15% de lipides (sauf poissons gras)	X					4/20 max	
3	Produits à frire ou pré-frits ≥ 15% MG		X	X			4/20 max	
4	Plats protidiques P/L ≤ 1 (sauf plats 100% œufs et poissons gras)		X				2/20 max	
5	Poissons ou préparations ≥ 70% de poisson et P/L ≥ 2		X				4/20 min	
6	Viandes non hachées de bœuf, de veau ou d'agneau, et abats de boucherie (Avant: 100% viande en muscle bœuf, veau, agneau, caprins, équidés ou cervidés et abats de boucherie sauf volaille)		X				4/20 min	
7	Composantes ou plats complets associant céréales et légumineuses * Composantes ou plats complets associant œuf et/ou produit laitier Composantes ou plats complets associant céréales et/ou pommes de terre et/ou légumineuses + œuf et/ou produit laitier Composantes ou plats complets à base de soja						4/20**	
8	Préparations ou plats prêts à consommer à base de viande, poisson, et/ou œuf ≤ 70% du grammage recommandé pour la portion protidique (Avant: Préparations de viande, volaille, poisson ou œuf < 70% MPA)		X				3/20 max	
9	Légumes cuits, autres que secs, seuls ou en mélange ≥ 50% de légumes (Avant: Légumes cuits, autres que secs)			X			10/20	
10	Légumes secs, féculents ou céréales, seuls ou en mélange ≥ 50% (Avant: Légumes secs, féculents ou céréales)			X			10/20	
11	Fromages ≥ 150 mg de calcium par portion (1)	X			X		8/20 min	
12	Fromages entre 100 et 150 mg de calcium par portion (1)	X			X		4/20 min	
13	Laitages (produits laitiers frais ou desserts laitiers) ≥ 100 mg calcium et < 5 g lipides par portion				X	X	6/20 min	
14	Desserts > 15% de lipides					X	3/20 max	
15	Desserts ou laitages < 15% de lipides et ≥ 20 g de glucides simples totaux par portion				X	X	4/20 max	
16	Desserts de fruits crus 100% fruits crus sans sucres ajoutés (2)					X	8/20 min	

*Dans le cas d'un internat, analyser séparement les déjeuners et les dîners

(1) Fromage servi en tant que tel ou entrée composée

(2) Les salades de fruits surgelées, 100% fruits, sont à prendre en compte si elles ne contiennent pas de sucre ajouté, et n'ont pas subi d'autre traitement thermique
A appliquer pour menu unique, choix dirigé, menu conseillé (pour self libre service) et libre service
**** Il faut lire cette fréquence en prenant en compte les objectifs de l'article. L. 230-5-6 de la loi EGALIM