

# 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 protidiqes 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 scolaire)

		Entrée	Plat protidique	Garniture	Produit laitier	Dessert	Fréquence	Commentaires éventuels
1	Crudités légumes et/ou fruits ≥ 50%	X		X			10/20 min	<p>Merci pour l'envoi de vos menus. Les éléments soulignés indiquent les menus équilibrés.</p> <p>Vos menus sont bons dans l'ensemble. Veillez à proposer un féculent par repas et autant de féculent que de légumes en accompagnement, un produit laitier par repas et au moins une cruditée par repas.</p> <p>Dans l'attente de vos prochains menus Je reste à votre disposition pour tous renseignements complémentaires. Anne</p>
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 protidiqes 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	Vianes 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		X				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 séparément 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 (voir [https://ma-cantine.agriculture.gouv.fr/static/documents/2208\\_Mesures-LoiEgalim\\_BRO\\_V3.pdf](https://ma-cantine.agriculture.gouv.fr/static/documents/2208_Mesures-LoiEgalim_BRO_V3.pdf)). Ces recommandations pour les plats végétariens sont issues du CNRC. (Lien bibliographique : [https://draaf.auvergne-rhone-alpes.agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/Depliant\\_Menu\\_Vegetarien\\_-\\_CNRC\\_-\\_Aout\\_2020\\_cle812ed8.pdf](https://draaf.auvergne-rhone-alpes.agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/Depliant_Menu_Vegetarien_-_CNRC_-_Aout_2020_cle812ed8.pdf))