

QUALITE NUTRITIONNELLE DES REPAS SERVIS DANS LE CADRE DE LA RESTAURATION SCOLAIRE

Conformément au décret n° 2011-1227 du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire :

La qualité nutritionnelle en restauration collective

Art D.230-25 Afin d'atteindre l'objectif d'équilibre nutritionnel des repas servis par les services de restauration scolaires sont requis, conformément à l'article L. 230-5 du code rural et de la pêche maritime :

- quatre ou cinq plats proposés à chaque déjeuner ou dîner, dont nécessairement un plat principal comprenant une garniture et un produit laitier (**ok**)
- le respect d'exigences minimales de variétés des plats servis (**ok : cycle de menus de 6 semaines**)
- la mise à disposition de portions de taille adaptée (**en cours**)
- la définition de règles adaptées pour le service de l'eau, du pain, du sel et des sauces. (**ok : fait avec la responsable et l'agent de la cantine scolaire**)

La fréquence de présentation des plats

On entend par :

- produits gras : produits à teneur en matières grasses supérieures à 15%
- produits sucrés : produits contenant plus de 20 g de sucres simples totaux par portion
- plat protidique : plat principal à base de viande, poissons, œufs, abats ou fromage

Les fréquences sont définies sur la base de 20 repas successifs.

Pour garantir les apports en fibres et en vitamines, il convient de servir :

- au moins 10 repas avec, en entrée ou accompagnement du plat, des crudités de légumes ou des fruits frais
- TOTAL : 10 donc ok**
- au moins 8 repas avec en dessert des fruits crus
- TOTAL : 8 donc ok**

- 10 repas avec en garniture ou accompagnement du plat protidique, des légumes cuits, autre que des légumes secs

TOTAL : 10 donc ok

- 10 repas avec en garniture ou accompagnement du plat protidique, des légumes secs, féculents ou céréales

TOTAL : 12 donc ok

Pour garantir les apports en calcium, il convient de servir :

- au moins 8 repas avec en entrée ou en produit laitier, des fromages contenant au moins 150 mg de calcium par portion

TOTAL : 8 donc ok

- au moins 4 repas avec en entrée ou en produit laitier, des fromages dont la teneur en calcium est comprise entre 100 et 150 mg par portion

TOTAL : 7 donc ok

- au moins 6 repas avec des produits laitiers ou des desserts lactés contenant plus de 100 mg de calcium et moins de 5 g de matières grasses par portion

TOTAL : 9 donc ok

Pour garantir les apports en fer et en oligoéléments, il convient de servir :

- au moins 4 repas avec en plat protidique, des viandes non hachées de bœuf, veau, agneau, ou des abats de boucherie

TOTAL : 3 a revoir

- au moins 4 repas avec en plat protidique, du poisson ou une préparation de poisson d'au moins 70% de poisson et contenant au moins 2 fois plus de protéines que de matières grasses

TOTAL : 4 donc ok

- moins de 4 repas avec en plat protidique, une préparation à base de viande, de poisson ou d'œuf contenant moins de 70% de ces produits.

TOTAL : 1 donc ok

Pour limiter les apports en matières grasses, il convient de ne pas servir :

- plus de 4 entrées constituées de produits gras

TOTAL : 4 donc ok

- plus de 3 desserts constitués de produits gras

TOTAL : 3 donc ok

- plus de 4 plats protidiques ou garnitures constitués de produits gras à frire ou pré frit

TOTAL : 2 donc ok

- plus de 2 plats protidiques qui contiendraient autant ou plus de matières grasses que de protéines

TOTAL : 2 donc ok

Pour limiter les apports en sucre simples, il convient de ne pas servir :

- plus de 4 desserts de produits sucrés et contenant moins de 15% de matières grasses

TOTAL : 3 donc ok