

Vérification du plan alimentaire Scolaire



FREQUENCES RECOMMANDEES DE SERVICE DES PLATS

fréquence de consommation analysée sur 35 repas	Entrée	Plat protidique	Garniture ou accompagnement	Produit laitier	Dessert	Fréquence recommandée
Entrées contenant plus de 15% de lipides	4					7/35 maxi
Crudités de légumes ou de fruits, contenant au moins 50% de légumes ou de fruits.	21					18/35 mini
Produits à frire ou pré-frits contenant plus de 15% de lipides		1	2			7/35 maxi
Plats protidiques ayant un rapport P/L < ou = à 1		4				4/35 maxi
Poissons ou préparations à base de poisson contenant au moins 70% de poisson, et ayant un P/L > ou = 2		7				7/35 mini
Viandes non hachées de bœuf, de veau ou d'agneau, et abats de boucherie		7				7/35 mini
Préparations ou plats prêts à consommer à base de viande, de poisson ou d'œuf contenant moins de 70% de matière première animale		7				7/35 maxi
Légumes cuits, autres que secs, seuls ou en mélange,			19			18 sur 35
Légumes secs, féculents ou céréales, seuls ou en mélange			18			18 sur 35
Fromages contenant plus de 150mg de calcium laitier par portion						
Fromages contenant plus de 100mg et moins de 150 mg de calcium par portion						
Produits laitiers ou desserts lactés contenant plus de 100 mg de calcium, et moins de 5g de lipides par portion						
Desserts contenant plus de 15% de lipides.					6	12/35 maxi
Desserts contenant moins de 15% de lipides, et plus de 20g de glucides simples totaux par portion						
Desserts de fruits crus, 100% fruits cru, sans sucre ajouté					15	14/35 mini

Vérification effectuée par les diététiciennes de Newrest restauration, du plan alimentaire sur 35 Repas, selon les dernières recommandations du GEMRCN.