

le 29 mai 2017

**RESTAURANT SCOLAIRE**  
**5, rue de Villegaie**

**44118 LA CHEVROLIERE**

## BORDEREAU D'ENVOI

Désignation des Pièces	Nombre	Observations
<b><u>OBJET</u> :</b> <b>Validation de menus du lundi 12 juin au vendredi 7 juillet 2017</b>	<b>4 semaines</b>	Conformément à notre contrat N° 1842 CF 2012 06

Ci-joint le tableau de fréquence de l'arrêté du 30/09/2011 relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire, correspondant aux dates précitées, ainsi que l'attestation prouvant que les menus ont été validés.

Cordialement,

Françoise BERTRAND  
Diététicienne



**RESTAURANT SCOLAIRE LA CHEVROLIERE**

## FREQUENCES RECOMMANDEES DE SERVICE DES PLATS POUR LES REPAS DES ENFANTS SCOLARISES

**FEUILLE DE CONTRÔLE GEMRCN 2015**
**Période du 2 septembre au 26 septembre 2014**

	Entrée	Plat protidique	Garniture ou accompagnement	Produit laitier	Dessert	Fréquence
Entrées contenant plus de 15 % de lipides	<b>3</b>					<b>4/20 maxi</b>
Crudités de légumes ou de fruits, contenant au moins 50% de légumes ou de fruits	<b>11</b>		<b>0</b>			10/20 mini
Produits à frire ou pré-frits contenant plus de 15 % de lipides		<b>0</b>	<b>3</b>			<b>4/20 maxi</b>
Plats protidiques ayant un rapport P/L $\leq 1$		<b>2</b>				<b>2/20 maxi</b>
Poissons ou préparations à base de poisson contenant au moins 70 % de poisson et ayant un P/L $\geq 2$		<b>5</b>				4/20 mini
Viandes non hachées de bœuf, de veau ou d'agneau et abats de boucherie		<b>5</b>				4/20 mini
Préparations ou plats prêts à consommer à base de viande, de poisson, et/ou d'œuf, contenant moins de 70 % du grammage recommandé pour la denrée protidique des plats composés		<b>1</b>				<b>3/20 maxi</b>
Légumes cuits, autres que secs, seuls ou en mélange, contenant au moins 50 % de légumes			<b>10</b>			10 sur 20
Légumes secs, féculents ou céréales, seuls ou en mélange contenant au moins 50% de légumes secs, féculents ou céréales			<b>10</b>			10 sur 20
Fromages contenant au moins 150 mg de calcium laitier par portion (4)	<b>0</b>			<b>8</b>		8/20 mini
Fromages dont la teneur en calcium laitier est comprise entre 100 mg et moins de 150 mg par portion (4)	<b>0</b>			<b>4</b>		4/20 mini
Produits laitiers ou desserts lactés contenant plus de 100 mg de calcium laitier et moins de 5g de lipides par portion				<b>0</b>	<b>6</b>	6/20 mini
Desserts contenant plus de 15 % de lipides					<b>2</b>	<b>3/20 maxi</b>
Desserts ou produits laitiers contenant plus de 20g de glucides simples totaux par portion et moins de 15% de lipides					<b>4</b>	<b>4/20 maxi</b>
Desserts de fruits crus 100% fruit cru, sans sucre ajouté (5)					<b>8</b>	8/20 mini

(1) Ce tableau s'emploie pour le contrôle des fréquences de service des aliments en cas de menu unique, de choix dirigé, de menu conseillé ou de libre service. Seules les cases non grisées sont pertinentes.

(2) Ces fréquences s'appliquent aux menus servis dans toutes les structures publiques de restauration (professionnelle, éducative, de soins, militaire, carcérale, etc.)

(3) Dans le cas d'un internat, analyser séparément les déjeuners et les diners.

(4) Fromage servi en tant que tel, ou en entrée composée

(5) 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.

**RESTAURANT SCOLAIRE**  
**5, rue de Villegaie**

**44118 LA CHEVROLIERE**

# ATTESTATION DE VALIDATION DES MENUS

**JUIN JUILLET 2017** (Du 12 juin au 7 juillet 2017)



Les menus des restaurants scolaires ont été élaborés par l'équipe de cuisine, l'équilibre alimentaire a été vérifié, il répond aux exigences de l'arrêté du 30/9/2011 concernant les repas des enfants en restauration scolaire.

*Françoise BERTRAND*  
Diététicienne