

Nantes, le 17 septembre 2019



**RESTAURANT SCOLAIRE**  
**5, rue de Villegaie**  
**44118 LA CHEVROLIERE**

### **BORDEREAU D'ENVOI**

<b>Désignation des Pièces</b>	<b>Nombre</b>	<b>Observations</b>
<b><u>OBJET :</u></b> Validation des menus du 30 septembre au 9 novembre 2019.	<b>20 repas</b> <b>4 semaines</b>	Conformément à notre contrat

Vous trouverez ci-joint le tableau de fréquence de l'arrêté du 30/09/2011 et des recommandations du 23 janvier 2019 suivant l'article N°24 de la Loi Egalim ; 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

A handwritten signature in black ink, consisting of several overlapping loops and a horizontal line at the bottom.

**RESTAURANT SCOLAIRE DE LA CHEVROLIERE**

FREQUENCES RECOMMANDEES DE SERVICE DES PLATS POUR LES REPAS DES ENFANTS SCOLARISES						
FEUILLE DE CONTRÔLE SUIVANT LE GEMRCN 2015						
<b>Période du 30 septembre au 09/11/19 soit 20 repas</b>	Entrée	Plat protidique	Garniture ou accompagnement	Produit laitier	Dessert	Fréquence
Entrées contenant plus de 15 % de lipides	<b>4</b>					<b>4/20 maxi</b>
Crudités de légumes ou de fruits, contenant au moins 50% de légumes ou de fruits	<b>10</b>		<b>1</b>			10/20 mini
Produits à frire ou pré-frits contenant plus de 15 % de lipides		<b>0</b>	<b>1</b>			<b>4/20 maxi</b>
Plats protidiques ayant un rapport P/L <sub>≤</sub> 1		<b>1</b>				<b>2/20 maxi</b>
Poissons ou préparations à base de poisson contenant au moins 70 % de poisson et ayant un P/L <sub>≥</sub> 2		<b>5</b>				4/20 mini
Viandes non hachées de bœuf, de veau ou d'agneau et abats de boucherie		<b>4</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>0</b>				<b>3/20 maxi</b>
<b>Critères s'appliquant aux plats végétariens :</b> Composantes ou plats complets associant céréales et légumineuses * OU œuf et/ou produit laitier OU légumineuses et /ou œuf et/ou produit laitier ; OU céréales et/ou œuf et/ou produit laitier.		<b>0</b>				4/20
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>3</b>			<b>9</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>0</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>8</b>	6/20 mini
Desserts contenant plus de 15 % de lipides					<b>3</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>1</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.

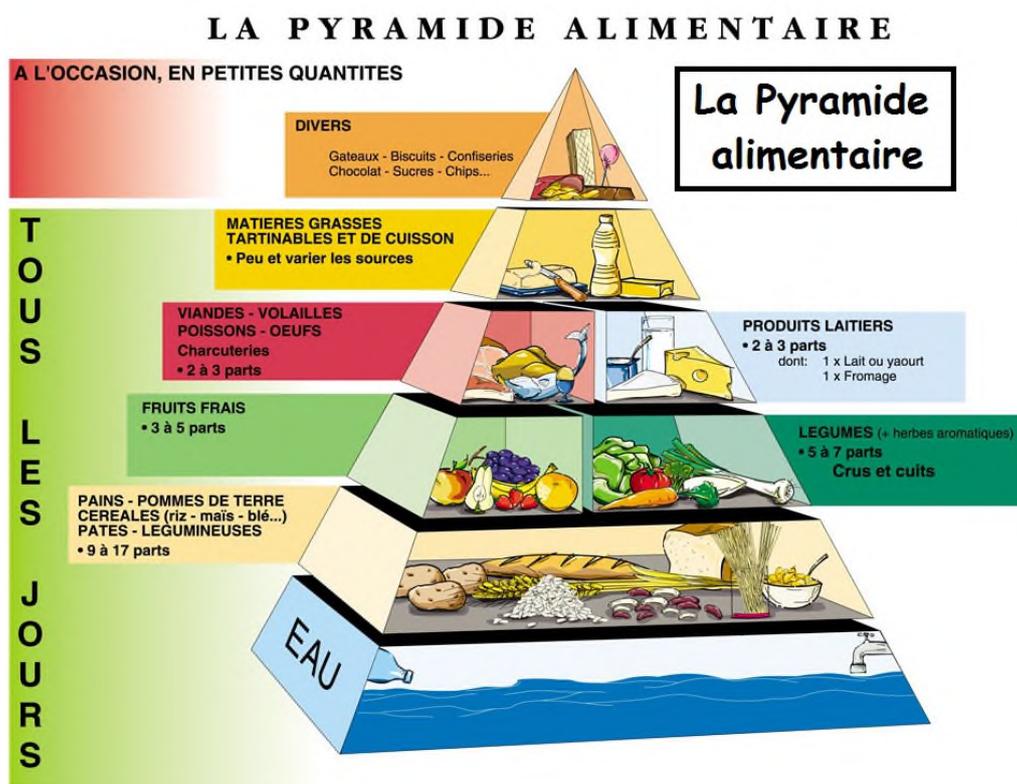
NANTES, le 17.09.2019

inovalys

**RESTAURANT SCOLAIRE**  
**5, rue de Villegaie**  
**44118 LA CHEVROLIERE**

# ATTESTATION DE VALIDATION DES MENUS

**Du 30 septembre au 8 novembre 2019**



Les menus des restaurants scolaires sont élaborés par l'équipe de cuisine.

L'équilibre alimentaire a été vérifié.

Il répond aux exigences de l'arrêté du 30/09/2011 relatif aux recommandations nutritionnelles pour le milieu scolaire suivant le GEMRCN 2015 et aux recommandations du 23 janvier 2019 suivant l'article N°24 de la Loi Egalim.

concernant les repas végétariens des enfants en restauration scolaire.

*Françoise BERTRAND*

Diététicienne