



AFDN

Association Française
des **Diététiciens Nutritionnistes**



GUIDE



Réalisé par
la commission
OFFRE ALIMENTAIRE
& RESTAURATION COLLECTIVE

RÉALISATION DU PLAN ALIMENTAIRE

PRÉAMBULE

OBJECTIFS

- Harmonisation des pratiques de la profession
- Clarification des arbitrages

PÉRIMÈTRE DU PROJET

- Définir les termes à utiliser dans l'élaboration des plans alimentaires.
- Expliquer les arbitrages afin de guider les pratiques.
- Aider dans la réalisation des plans alimentaires

CIBLES DU DOCUMENT



L'ensemble de la profession.
Les concepteurs de logiciels et les décideurs de la restauration collective.

“HARMONISER LES TERMINOLOGIES DU PLAN ALIMENTAIRE”

LE CHOIX DES TERMINOLOGIES DANS LES APPELLATIONS DES RECETTES

Les précisions données dans le document concernent les composantes suivantes :

- **ENTRÉES OU HORS D'OEUVRE**
- **PLATS PROTIDIQUES**
- **GARNITURES OU ACCOMPAGNEMENTS**
- **PRODUITS LAITIERS**
- **DESSERTS**



Le guide ne traite pas des établissements d'accueil de jeunes enfants, les critères nutritionnels étant spécifiques.



PRÉCISIONS

Limites et mise en garde :

Les textes réglementaires (notamment arrêté et décret de 2011 pour la restauration scolaire) et les recommandations (GEM RCN et groupe nutrition du CNRC 2020) vont évoluer. Les éléments qui ont prévalu pour rédiger ce guide vont « bouger », les rédacteurs s'attacheront à l'actualiser au fur et à mesure des arbitrages des instances officielles.

Les fréquences selon les publics

Attention, les critères et fréquences changent selon les convives.

Ils sont différents notamment pour :



- La petite enfance
- Les personnes âgées
- Les DOM



I - COMPOSANTE : ENTRÉES OU HORS D'OEUVRE (1)

Dénomination sur le plan alimentaire	Précisions pour des recettes composées	Fréquence limitée	Fréquence à prendre en compte
		Si recette +15% MG	+ de 150mg ou +100mg de Calcium /portion
		4 maxi/20	
Crudités	+50% des ingrédients de la recette sont des légumes crus	X	X
Légumes cuits	+50% des ingrédients de la recette sont des légumes cuits	X	X
Féculents Dont légumes secs	+50% des ingrédients de la recette sont des féculents	X	X
Entrée protidique	+50% des ingrédients de la recette sont des aliments protidiques : œuf /poisson /fromage /viande /charcuterie	X	X



Fréquences pour la restauration scolaire

Pour les internats voir les Questions /Réponses



Fréquences pour la restauration des personnes âgées au Déjeuner

Dénomination sur le plan alimentaire	Précisions pour des recettes composées	Fréquence limitée	Fréquence à prendre en compte
		Si recette +15% MG	+ de 150mg ou +100mg de Calcium /portion
		12 maxi /28	2 maxi/28
Crudités	+50% des ingrédients de la recette sont des légumes crus	X	X
Légumes cuits	+50% des ingrédients de la recette sont des légumes cuits	X	X
Féculents Dont légumes secs	+50% des ingrédients de la recette sont des féculents	X	X
Entrée protidique	+50% des ingrédients de la recette sont des aliments protidiques : œuf /poisson /fromage /viande /charcuterie	X	X

Fréquences pour la restauration des personnes âgées au Dîner

Dénomination sur le plan alimentaire	Précisions pour des recettes composées	Fréquence limitée	Fréquence à prendre en compte
		Si recette +15% MG	+ de 150mg ou +100mg de Calcium /portion
		10 maxi /28	
Crudités	+50% des ingrédients de la recette sont des légumes crus	X	X
Légumes cuits	+50% des ingrédients de la recette sont des légumes cuits	X	X
Féculents Dont légumes secs	+50% des ingrédients de la recette sont des féculents	X	X
Entrée protidique	+50% des ingrédients de la recette sont des aliments protidiques : œuf /poisson /fromage /viande /charcuterie	X	X



POINTS DE VIGILANCE

SUR LE CRITÈRE "ENTRÉES DE CRUDITES":

↳ Les légumes tels que haricots verts, betteraves cuites, légumes râpés en conserve ou surgelés proposés en entrée avec une sauce froide (vinaigrette, sauce yaourt, sauce cocktail, etc.) ne sont pas considérés comme des crudités mais comme des entrées de légumes cuits.

↳ Dans le cas d'une recette de salade verte et dés de fromage ou salade verte et œuf dur, il faut bien vérifier le grammage de la salade, qui doit rester prépondérant sur les autres ingrédients pour être prise en compte comme crudité.



CRUDITÉS AVEC CRITÈRE "+15% MATIÈRES GRASSES"

Au stade du plan alimentaire, le repère du choix d'une recette affichant plus de 15% de matières grasses ne figure pas forcément. Il faut être attentif au moment de la validation des menus.

Recettes composées de sauce mayonnaise et/ou composés d'ingrédients riches en matières grasses : Céleri rémoulade, salade de chou blanc + lardons, salade de chou + fromage, avocat mayonnaise.

Cette densité nutritionnelle doit faire l'objet d'un calcul qui tient compte des proportions des différents ingrédients.

Attention, une sauce ajoutée peut être allégée en matière grasse, et donc une entrée de céleri rémoulade peut afficher une teneur en matières grasses inférieure à 15%

CRUDITÉS AVEC CRITÈRE "100<CALCIUM <150 MG PAR PORTION" ET "PLUS DE 150MG DE CALCIUM/PORTION"

Recettes composées de fromage en quantité suffisante. Vérifier que le grammage de fromage de la portion servie par convive et la nature du fromage permettent de garantir l'apport de calcium par portion.

Attention, les portions varient par type de convive donc la densité en calcium de la recette peut également varier.

On considère cependant que le menu contient une source de calcium et qu'il n'est pas indispensable de proposer un autre produit laitier dans le repas.

ENTRÉES DE LÉGUMES CUITS

Recettes composées de légumes cuits en majorité. Exemples : betteraves cuites, haricots verts, légumes râpés appertisés en salade.

Cela concerne également les potages, soupes ou veloutés de légumes si les recettes contiennent plus de 50% du poids des ingrédients sous forme de légumes..

Légumes cuits avec critère +15% de matières grasses

Commentaires identiques aux crudités +15% de matières grasses.

Recettes : macédoine mayonnaise, céleri râpé appertisé rémoulade, salade de haricots verts et lardons

ENTRÉES DE FÉCULENTS :

Recettes composées de féculents en majorité :

Exemples : salade de pommes de terre, de blé, de riz, de semoule (taboulé), de quinoa, de lentilles.

Recettes de potages, soupes si plus de 50% des ingrédients sont des féculents

Exemples : Minestrone, velouté de lentilles, potage vermicelles, etc..

Recettes de préparations pâtisseries

Exemples : crêpe au fromage/jambon/champignons, pizza

Féculents avec critère +15% de matières grasses

Commentaires identiques aux crudités +15% de matières grasses.

Recettes : salade piémontaise, salade de pâtes mayonnaise, houmous.

Recettes de préparations pâtisseries à base de pâte feuilletée ou brisée : feuilleté, samossa aux légumes, nems végétaux





ENTRÉES PROTIDIQUES

Exemples : œuf dur vinaigrette, sardines citron, maquereau à la tomate, jambon cornichon...

Entrées protidiques avec critère +15% de matières grasses

Commentaires identiques aux crudités +15% de matières grasses.

Exemples : œuf mayonnaise, pâté, rillettes, saucisson, jambon cru + beurre, salade fromagère.

Préparations composées telles que : accras de poisson, nems de viande.



II-COMPOSANTE PLATS PROTIDIQUES (1)

Dénomination sur le plan alimentaire	Fréquence limitée	Fréquence Limitée	Fréquence Limitée	Composante associée
	P/L<ou=1 2 maxi/20	<70% VPO 3 maxi/20	+15% MG 4 maxi/20	Garniture 10/20
Viande 100% non hachée de bœuf veau agneau et abats de boucherie				
Poisson ou préparation de +70% de poisson et P/L>2				
Œufs	X	X	X	X
Volaille	X	X	X	X
Porc	X	X	X	X
Viandes hachées de boucherie	X	X		X
Plats composés à base de Viande/Poisson	X	X	X	X
Plats végétariens	X		X	X



Fréquences pour la restauration scolaire
Pour les internats voir les Questions /Réponses



Fréquences pour la restauration des personnes âgées au Déjeuner

Dénomination sur le plan alimentaire	Fréquence limitée	Fréquence Limitée	Fréquence Limitée	Composante associée
	P/L<ou=1 3 maxi/28	<70% VPO 3 maxi/28	+15% MG 6 maxi/28	Garniture 14/28
Viande 100% non hachée de bœuf veau agneau et abats de boucherie				
Poisson ou préparation de +70% de poisson et P/L>2				
Œufs	X	X	X	X
Volaille	X	X	X	X
Porc	X	X	X	X
Viandes hachées de boucherie	X	X		X
Plats composés à base de Viande/Poisson	X	X	X	X

Fréquences pour la restauration des personnes âgées au Dîner

Dénomination sur le plan alimentaire	Fréquence limitée	Fréquence Limitée	Fréquence Limitée	Composante associée
	P/L<ou=1 6 maxi/28	<70% VPO 8 maxi/28	+15% MG 4 maxi/28	Garniture 12/28
Viande 100% non hachée de bœuf veau agneau et abats de boucherie				
Poisson ou préparation de +70% de poisson et P/L>2				
Œufs	X	X	X	X
Volaille	X	X	X	X
Porc	X	X	X	X
Viandes hachées de boucherie	X	X		X
Plats composés à base de Viande/Poisson	X	X	X	X



II-COMPOSANTE PLATS PROTIDIQUES (2)

VIANDE 100% NON HACHÉE DE BŒUF VEAU AGNEAU ET ABATS DE BOUCHERIE

Les abats de volaille et de porc ne sont pas pris en compte.

Les paupiettes de veau ou de bœuf ne sont pas prises en compte, la recette étant composée de viande pour partie hachée.

Le gibier est à prendre en compte dans ce critère si la viande est en muscle.



POISSON OU PRÉPARATION +70% DE POISSON ET P/L > 2

Les fiches techniques des produits « enrobés » type meunière, panés, fingers, nuggets, beignets doivent être vérifiées pour confirmer si les produits sont éligibles aux critères "poisson".

Les fiches recettes « maison » permettent de confirmer la teneur en poisson de la recette.

Le rapport P/L n'est pas pris en compte pour les recettes de poisson gras (maquereau, sardine, saumon, truite saumonée,...), du fait de la qualité de leurs graisses.

ŒUFS

Exemples : omelette, œuf dur, œuf brouillé, œuf mollet, clafoutis, tortilla, ...

Critères à vérifier : le rapport P/L et le pourcentage d'œuf de la recette.

Exemples de plats dont le rapport P/L est inférieur ou égal à 1 : omelette aux lardons, omelette au fromage, tortilla pommes de terre rissolées.

Les plats à base d'œufs peuvent être pris en compte dans les plats végétariens des menus proposés en restauration scolaire.

VOLAILLE

Exemples : poulet, dinde, canard, pintade, caille, lapin mais aussi haché, beignet, nuggets, saucisse.

Critères à vérifier :

Le pourcentage de viande de volaille : il peut être inférieur à 70% dans certains produits type nuggets, cordons bleus, escalope viennoise.

Le rapport P/L : dans certains produits type cordons bleus, escalope viennoise, paupiette de volaille.

Le pourcentage de MG pour les produits frits ou pré frits.

Attention au stade du plan alimentaire, ne figure pas forcément le repère du choix d'une recette affichant plus de 15% de matières grasses.

PORC

Exemples : rôti, sauté, escalope, côte, jambon cuit, jambonneau, chipolata, saucisse, boudin, andouillette.

Critère à vérifier : le rapport P/L dans certains produits. Exemples : saucisse, boudin, palette.

VIANDES HACHÉES DE BOUCHERIE

Exemples : bœuf, veau, agneau, mouton, proposés hachés, sous forme de steak haché, beignet, nuggets, saucisse, merguez.

Critères à vérifier :

Le pourcentage de viande dans certains produits type nuggets, beignets, steak haché.

Le rapport P/L dans certains produits type boulettes, saucisses, merguez.

PLATS COMPOSÉS À BASE DE VIANDE/POISSON

Recettes qui sont composées de différents ingrédients d'origine animale.

Exemples : hachis Parmentier, lasagnes, pizza, quiche, croque-monsieur, tourte, riz cantonnais, chou farci, tomate farcie, galette jambon fromage

Critères à vérifier :

Le pourcentage de viande, poisson ou œuf

Le rapport P/L

Le pourcentage de féculent ou de légumes dans la recette permettant de définir la garniture.

II-COMPOSANTE PLATS PROTIDIQUES (3)

➤ **PLATS VEGETARIENS : Ces précisions ne concernent que la restauration scolaire**

Les plats végétariens peuvent être à **base d'œufs, de fromages, de soja, de légumes secs et de céréales.**

Le plat végétarien à base de fromage n'est pas pris en compte comme source de calcium du repas. Ce point pourrait évoluer dans le cadre des nouvelles recommandations nutritionnelles.

Critères à vérifier :

Le pourcentage d'œuf : exemple : tortilla, quiche aux légumes,...

Le rapport P/L : pour toutes les recettes

Le pourcentage de matières grasses (>15%) : exemples : boulettes panées de céréales, beignets de soja

Le pourcentage de féculent ou de légumes dans la recette pour définir la garniture



i **RAPPEL DES DÉNOMINATIONS RETENUES DANS LE GUIDE DE L'EXPÉRIMENTATION DU PLAT VÉGÉTARIEN HEBDOMADAIRE**

- Plat protidique ou plat complet dont les sources principales de protéines sont les céréales et/ou les légumes secs (hors soja)
- Plat protidique ou plat complet contenant du soja
- Plat protidique ou plat complet dont la source principale de protéines est le fromage
- Plat transformé à base de protéines végétales
- Plat protidique ou plat complet dont la source principale de protéines est l'œuf



AFDN

Association Française
des Diététiciens Nutritionnistes

III-COMPOSANTE GARNITURES OU ACCOMPAGNEMENTS (1)

Dénomination sur le plan alimentaire	Fréquence encadrée	Fréquence limitée
	10/20	+15% MG 4 maxi/20
Féculents	X	X
légumes secs	X	
Légumes cuits	X	X
Crudités	X	X



Fréquences pour la restauration scolaire

Pour les internats voir les Questions /Réponses



Fréquences pour la restauration des personnes âgées au Déjeuner

Dénomination sur le plan alimentaire	Fréquence encadrée	Fréquence limitée
	x/28	+15% MG 6 maxi/28
Féculents	14	X
légumes secs	14	
Légumes cuits	14	X
Crudités	14	

Fréquences pour la restauration des personnes âgées au Dîner

Dénomination sur le plan alimentaire	Fréquence encadrée	Fréquence limitée
	x/28	+15% MG 4 maxi/28
Féculents	12	X
légumes secs	12	
Légumes cuits	12	X
Crudités	Libre	



↳ GARNITURES OU ACCOMPAGNEMENTS DE FÉCULENTS 50% des ingrédients de la recette sont des féculents.

Critères à vérifier : + 15% MG

Attention au stade du plan alimentaire, ne figure pas forcément le repère du choix d'une recette de féculent frit ou pré-frit affichant plus de 15% de MG. Exemples : frites, pommes rissolées, pommes noisette, pommes duchesse, etc...

Attention, les valeurs nutritionnelles qui sont mentionnées sur les fiches fournisseurs, sont basées sur les **données avant la remise en température**. Le % de matières grasses des produits est conditionné par le mode de remise en température. Exemples : des pommes rissolées surgelées affichent 3,5% de MG, avant cuisson mais peuvent dépasser 15% si la cuisson se déroule en friture.



ON RECOMMANDE...

de **prendre en compte les situations les moins favorables lors des arbitrages** sur la catégorisation d'une recette ou d'un produit. Par exemple, si dans les consignes de remise en température ou de cuisson, on indique cuisson en friteuse ou rissolage en sauteuse, on acte un pourcentage de matières grasses de +15% sur le produit ou plat prêt à consommer



RAPPEL DES ALIMENTS ASSOCIÉS À LA TERMINOLOGIE FÉCULENTS LE PLUS FRÉQUEMMENT PRÉSENTS DANS LES MENUS :

Céréales, pâtes, riz, semoule, boulgour, farine sous forme de pâtes à pizza, de pain de mie, pseudo céréales (quinoa, sarrasin ...), pommes de terre, patates douces, ignames,



GARNITURES OU ACCOMPAGNEMENTS DE LÉGUMES CUITS +50% des ingrédients de la recette sont des légumes cuits

Critères à vérifier : +15% de MG

Attention au stade du plan alimentaire, ne figure pas forcément le repère du choix d'une recette de légumes cuits frits ou pré-frits affichant plus de 15% de MG.

Exemples : beignets de chou-fleur, beignets de salsifis.



↳ GARNITURES OU ACCOMPAGNEMENTS DE CRUDITES Il s'agit de crudités proposées en garniture de plat. Exemple : Salade verte avec un Croque-Monsieur

On souligne qu'une crudité (salade verte, carottes, chou blanc, etc..) n'est pas considérée comme la composante garniture de légumes mais comme une composante crudité. Elle vient donc s'ajouter aux crudités servies en entrée. Cet arbitrage validé lors des travaux du GEM RCN est lié au fait que le grammage portion est bien inférieur et ne permet pas d'atteindre les objectifs nutritionnels associés à la consommation de légumes (fibres, antioxydants) notamment.

Dans l'exemple du croque-monsieur, la garniture sera le pain de mie donc répertorié dans « féculent »



IV- COMPOSANTE PRODUITS LAITIERS (1)

Dénomination sur le plan alimentaire	Fréquence Encadrée	Fréquence Encadrée	Fréquence Libre
	100 <calcium/portion <150 mg 4 mini/20	>150 mg /portion 8 mini/20	<100 mg /portion
Fromage	X	X	X



Fréquences pour la restauration scolaire

Pour les internats voir les Questions /Réponses

	Fréquence Encadrée	Fréquence Limitée
	>100 mg calcium <5g Matière Grasse /portion 6 mini/20	+20g Glucides simples totaux 4 maxi/20
Laitage	X	X
Dessert lacté	X	X



Fréquences pour la restauration des personnes âgées au Déjeuner

Dénomination sur le plan alimentaire	Fréquence Encadrée	Fréquence Encadrée	Fréquence Libre
	100 <calcium/portion <150 mg 2 mini/28	>150 mg /portion 16 mini/28	<100 mg /portion
Fromage	X	X	X

	Fréquence Encadrée
	>100 mg calcium /portion 10 mini/28
Laitage	X
Dessert lacté	X

Fréquences pour la restauration des personnes âgées au Dîner

Dénomination sur le plan alimentaire	Fréquence Encadrée	Fréquence Encadrée	Fréquence Libre
	100 <calcium/portion <150 mg 2 mini/28	>150 mg /portion 12 mini/28	<100 mg /portion
Fromage	X	X	X

	Fréquence Encadrée
	>100 mg calcium /portion 12 mini/28
Laitage	X
Dessert lacté	X



IV- COMPOSANTE PRODUITS LAITIERS (2)

FROMAGES

Les fréquences de service et les critères de densité retenus par la loi de 2011 pourraient évoluer. A ce jour, on distingue 3 catégories de fromages en fonction de leur densité en calcium par portion.

Fromages : contenant au moins 150mg de calcium/portion

Fromages : dont la teneur en calcium est comprise entre 100mg et 150mg /portion

Fromages : contenant moins de 100mg de calcium/portion

Le repère de densité en calcium est établi en tenant compte d'une portion de 30g pour les fromages à la coupe. Pour les fromages portionnés, c'est ladite portion qui est prise en compte.



LAITAGES

La fiche rédigée en 2015 dans le cadre des travaux du groupe nutrition du GEM RCN apporte les précisions sur les définitions.

On considère dans cette catégorie les produits constitués uniquement de lait de mammifère : yaourt, fromage blanc, fromage frais, fromage frais lisse battu, faisselle. Ces produits peuvent être « natures », aromatisés, sucrés, aux fruits.

Critères à vérifier :

La teneur en calcium

La teneur en matières grasses (+/- 5g de matières grasses(*) par portion)

La teneur en sucres simples totaux()** doit être vérifiée au moment de la validation des menus. Exemples : laitages servis avec une barquette de confiture, du coulis ou au miel.



(*)La densité en matières grasses ne concerne pas les personnes âgées.

(**)La densité en sucres simples ne concerne pas les personnes âgées.



POUR L'HEURE...

Les laitages au lait entier peuvent ne pas entrer dans la catégorie des laitages à +100mg de calcium dans la mesure où la portion proposée hisse la teneur en matières grasses à plus de 5g.

Pour que ce repérage soit facilité et ne suscite pas de malentendu avec les personnes en charge des commandes, on conseille de prendre le temps d'établir un tableau guide dès que le marché des produits laitiers est établi, en prenant soin de lister les produits éligibles à chaque sous-catégorie du plan alimentaire de l'établissement.

Les produits composés de jus végétaux (soja, avoine, amande, riz, etc...) ne sont pas des laitages ni des desserts lactés. Ils sont à considérer comme des desserts sucrés, même s'ils sont enrichis en calcium.

DESSERTS LACTÉS

On considère dans cette catégorie les produits et recettes constitués uniquement de lait de mammifère et dont la présence dans la composition est d'au moins 50%. Il s'agit donc de crème, de flan, semoule au lait, riz au lait, ile flottante.

Critères à vérifier :

La teneur en calcium

La teneur en matières grasses : +/- 5g de matières grasses par portion.

La teneur en sucres simples : à vérifier au moment de la validation des menus.

Les crèmes brûlées ne sont pas des desserts lactés, il s'agit de desserts sucrés.

Les clafoutis ne sont pas des desserts lactés, il s'agit de desserts sucrés.



V- COMPOSANTE DESSERTS (1)

Dénomination sur le plan alimentaire	Fréquence encadrée	Fréquence encadrée	Fréquence limitée	Fréquence limitée
		+100mg de Calcium/portion et -5 g de Mat. Grasse	+ 20 g Glucides Simples Totaux	+ 15% Mat. Grasse
Fruit cru	8/20			
Fruit cuit			X	
Dessert lacté		X	X	
Dessert sucré			X	X



Fréquences pour la restauration scolaire
 Pour les internats voir les Questions /Réponses



Fréquences pour la restauration des personnes âgées au Déjeuner

Dénomination sur le plan alimentaire	Fréquence encadrée	Fréquence encadrée
		+100mg de Calcium/portion
Fruit cru	12/28	
Fruit cuit		
Dessert lacté		X
Dessert sucré		

Fréquences pour la restauration des personnes âgées au Dîner

Dénomination sur le plan alimentaire	Fréquence encadrée	Fréquence encadrée
		+100mg de Calcium/portion
Fruit cru	8/28	
Fruit cuit		
Dessert lacté		X
Dessert sucré		



LA CATÉGORISATION DES DESSERTS...

prend en compte le **grammage de la portion pour ce qui concerne la teneur en glucides simples totaux**. Ce qui rend plus difficile la catégorisation des desserts sucrés, car pour une même recette, selon le grammage de la portion convive, le repère fréquentiel sera différent.

Exemple : une compote qui affiche 18% de sucres, si elle est servie en ramequin de 100g ne sera pas limitée, tandis que proposée dans un grammage de 120g, sa teneur en sucres simples totaux atteint 22,5g, ce dessert devra être compté dans les desserts à +20g de glucides simples totaux



FRUIT CRU

Service de **100% fruit entier cru ou découpé cru en salade, servi sans sucre ajouté**.

Les fruits surgelés n'ayant pas subi de traitement thermique peuvent être comptabilisés.

Les fruits 4ème gamme sont pris en compte dans la mesure où ils n'ont pas été sucrés.



FRUIT CUIT

On prend en compte dans cette catégorie les desserts composés de fruit cuit, si la recette ou le produit **contient plus de 50% de fruit**.

Exemple : crumble aux fruits

Critère à vérifier :

la teneur en Glucides simples totaux par portion.



Les fruits secs et oléagineux proposés en dessert, sont pris en compte dans les desserts de fruits cuits.

DESSERT LACTÉ

Voir rubrique sur la composante "Produits Laitiers"



DESSERT SUCRÉ

On prend en compte dans cette catégorie **tous les autres desserts**.

Exemples : desserts pâtisseries sucrés et / ou gras : type clafoutis, charlottes, crêpes, tartes, génoises, feuilletés, etc...

Exemple : desserts sucrés et/ou gras : mousse au chocolat, crème brûlée.

Critère à vérifier :

La teneur en Glucides simples totaux par portion.

Le pourcentage de matières grasses



QUESTIONS/RÉPONSES

LES INFORMATIONS SUR LES CRITÈRES ET LES FRÉQUENCES DE SERVICE QUI SONT MENTIONNÉES SUR LES DOCUMENTS DES FOURNISSEURS SONT-ELLES FIABLES ?

Elles sont **souvent incomplètes** et ce qui est plus gênant **parfois erronées**.

Il faut d'abord tordre le cou à un abus de langage, un produit n'est pas conforme au GEM RCN, la conformité aux recommandations n'a de sens que pour un cycle de 20 menus successifs. Il serait donc plus correct de mentionner : " Ce produit entre dans la catégorie des : "Cruautés", "Viande non hachée de boucherie", "Poisson", etc...

Par ailleurs, les critères et les fréquences varient selon l'âge des convives, il est donc indispensable que les informations précisent quel type de convive elles ciblent.

LES PLATS DONT LES CRITÈRES FRÉQUENTIELS SONT ENCADRÉS (FRÉQUENCES MAXIMALES OU FRÉQUENCES MINIMALES) PEUVENT-ILS CUMULER DES REPÈRES CATÉGORIELS ?

Oui : exemple : un cordon bleu peut, selon la recette, cumuler 3 critères : "+de 15% de MG", "<70% de viande de volaille", "rapport P/L < ou = 1"

DOIT-ON CONCEVOIR UN PLAN ALIMENTAIRE PAR SAISON ?

Ce n'est pas indispensable car le plan alimentaire donne des indications génériques pour pouvoir faire des menus variés. Mais il est possible d'avoir 2 plans alimentaires, un plan pour la pleine saison des crudités d'été de mai à octobre et un autre où les entrées de légumes cuits sont plus fréquentes pour la période allant de novembre à avril.

PEUT-ON UTILISER LE MÊME PLAN ALIMENTAIRE POUR TOUTES LES POPULATIONS DE CONVIVES ?

On peut utiliser une trame commune notamment pour les 5 déjeuners de la semaine, mais **certains critères et certaines fréquences étant différents**, il serait dommage de contraindre l'une ou l'autre catégorie de convives par un cadre qui ne lui correspond pas.

QUELLES FRÉQUENCES UTILISER POUR LES SITES SCOLAIRES EN INTERNATS ?

Afin de faciliter l'application de la Recommandation Nutrition en internat, une fiche, publiée en 2018, complète la fiche synthétique milieu scolaire.

Elle comporte des propositions de fréquences selon les différents scénarii de services possibles. Un lien vers cette fiche est disponible dans la webographie page suivante.



WEBOGRAPHIE

- <https://agriculture.gouv.fr/restauration-scolaire-tout-savoir-sur-le-menu-vegetarien-hebdomadaire>
- <https://agriculture.gouv.fr/la-restauration-collective-en-mutation>
- <https://agriculture.gouv.fr/les-mesures-de-la-loi-egalim-concernant-la-restauration-collective>
- <https://www.optigede.ademe.fr/alimentation-durable-restauration-collective-cadre-reglementaire>
- <http://www.afdn.org/reglementation-restauration.html>
- <http://www.afdn.org/pratique-restauration.html>
- <http://afdn.org/fileadmin/pdf/180207-reco-g-rcn-restauration-collective.pdf>
- <https://e-communautes.cnfpt.fr/alimentation-restauration-collective>

REMERCIEMENTS

CE GUIDE A ÉTÉ RÉALISÉ PAR
LES MEMBRES DE LA COMMISSION
OFFRE ALIMENTAIRE ET RESTAURATION COLLECTIVE
AVEC L'AIDE DES MEMBRES
DE LA COMMISSION NUTRITION DU SNERS ET DU SNRC.

