

Une référence incontournable, le plan alimentaire de la cuisine est établi sur 4 semaines (valable à compter de novembre 2021) à partir des recommandations nutritionnelles pour le milieu scolaire établi par le Groupe d'Etudes des Marchés de Restauration Collective et Nutrition (GEM-RCN) :

Semaine 1	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Crudités	Crudités ou cuitidés ou potage	Entrée>15% lipides (feuilleté...)		Crudités
Plat	Saucisse ou merguez	Plat végétarien	Volaille	Bœuf non haché	Poisson non frit
Garniture	Féculents (50%) + Légumets (50%)		Légumes	Féculents	Légumes
Fromage		Fromage		Fromage	
Dessert	Fruit	Fruit	Dessert lacté	Fruit	Dessert lacté

Semaine 2	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Crudités			Crudités ou cuitidés ou potage	
Plat	Plat végétarien	Bœuf non haché	Poisson	Porc	Volaille
Garniture		Produits frits	Féculents (50%) + Légumets (50%)	Légumes	Féculents
Fromage	Fromage	Fromage	Fromage		Fromage
Dessert	Dessert sucré	Fruit	Compote	Dessert lacté	Fruit

Semaine 3	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Crudités ou cuitidés ou potage		Entrée>15% lipides (feuilleté...)		Crudités ou cuitidés ou potage
Plat	Volaille	Plat complet	Bœuf non haché	Poisson	Plat végétarien
Garniture	Légumes	Légumes + salade	Légumes	Féculents	
Fromage		Fromage		Fromage	Fromage
Dessert	Dessert lacté	Fruit	Dessert lacté	Fruit	Compote ou fruit cuit

Semaine 4	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Crudités	Salade composée		Crudités ou cuitidés ou potage	Crudités ou Salade verte
Plat	Veau non haché	Volaille	Poisson	Plat végétarien	Burger ou croque + Fromage
Garniture	Féculents	Légumes	Féculents		Produits frits
Fromage			Fromage	Fromage	
Dessert	Dessert lacté	Dessert lacté	Fruit	Dessert sucré	Fruit

Tous les menus proposés sont validés par une diététicienne.



# LE PROJET ALIMENTAIRE DE L'ENTENTE DE RESTAURATION



## DES REPAS DE QUALITÉ SERVIS AUX ÉLÈVES

Depuis octobre 2018, la Cuisine Centrale de Theix-Noyaloo travaille pour améliorer la qualité des repas servis dans les écoles à travers l'écriture d'un PROJET ALIMENTAIRE.

## QU'EST-CE QU'UN PROJET ALIMENTAIRE ?

C'est un document de référence qui résume les engagements pris en terme de qualité des repas, par les 3 collectivités partenaires.

## AUJOURD'HUI, CELA SE TRADUIT PAR :

19 % de produits BIO achetés :

- Fruits
- Féculents
- Yaourts et fromage blanc

## Quelques références produits :

- Poulet, l'échine de porc, les chipolatas françaises Label Rouge
- Bœuf bio français
- Fromage d'appellation d'origine protégée (AOP) à la découpe
- Fromage Blanc Fermier bio
- Yaourts Fermiers bio
- Les compotes bio

# LES AUTRES AXES DU PROJET ALIMENTAIRE

## DANS LES MENUS

- 4 composantes généralement proposées au lieu de 5
- L'origine des produits maîtrisée
- Les plats non appréciés après 5 à 6 présentations éliminés

## LÉGUMINEUSES, POISSON, PRODUITS LAITIERS

- Développer les légumineuses
- Continuer l'offre du poisson frais
- Poursuivre les produits laitiers bio ou locaux : yaourts et fromages

## EN CUISINE

- Une équipe d'agents formée
- Des tests de nouveaux produits, nouvelles recettes
- Un matériel adapté
- L'échange avec d'autres cuisiniers
- Un travail sur le goût avec les épices et assaisonnements

## PRODUITS BIO ET LOCAUX

- Identifier les légumes bien consommés et les commander en bio
- Varier les préparations et présentations
- Proposer des soupes 1 à 2 fois par semaine selon la saison

# MA PLACE DANS CE PROJET ?

**En tant que parent d'élève de l'une des 3 collectivités, vous êtes un acteur très important dans le projet alimentaire. L'éducation nutritionnelle et la lutte contre le gaspillage sont l'affaire de tous.**

## À LA MAISON AUSSI, ON PEUT :

- Manger les fruits et légumes moches,
- Finir son assiette,
- Apprendre à cuisiner les restes,
- Découvrir de nouvelles saveurs.

Annuellement des visites des restaurants scolaires sont organisées pour vous permettre de découvrir les conditions de restauration de vos enfants.  
Pensez à vous inscrire.

