

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 cuites ou potage | Entrée>15% lipides (feuilleté...) | | Crudités |
| Plat | Saucisse ou merguez | Plat végétarien | Volaille | Bœuf non haché | Poisson non frit |
| Garniture | Féculents (50%) + Légumes (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 cuites ou potage | |
| Plat | Plat végétarien | Bœuf non haché | Poisson | Porc | Volaille |
| Garniture | | Produits frits | Féculents (50%) + Légumes (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 cuites ou potage | | Entrée>15% lipides (feuilleté...) | | Crudités ou cuites 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 cuites 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-Noyalo 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



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



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



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



LÉGUMINEUSES, POISSON, PRODUITS LAITIERS

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

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.

