

TABLEAU DE FREQUENCE DE PRESENTATION DES PLATS

Cible Ecoliers - Période du 1er au 26 avril 2024

COMPOSANTES DU REPAS CRITERES GEMRCN	Entrée	Plat protidique	Garniture ou accompagnement	Produit laitier	Dessert	Fréquence observée	Fréquence recommandée
Entrées constituées de produits à teneur en matières grasses > à 15%	3					3	4/20 maxi
Crudités de légumes ou de fruits	9		0			9	10/20 mini
Produits à frire ou pré-frits, à teneur en matières grasses > à 15%		0	0			0	4/20 maxi
Plats protidiques contenant autant ou plus de matières grasses que de protéines		0				0	2/20 maxi
Poissons ou préparations d'au moins 70% de poisson, contenant au moins 2 fois plus de protéines que de matières grasses		4				4	4/20 mini
Viandes non hachées de bœuf, veau, agneau ou abats de boucherie		4				4	4/20 mini
Préparations à base de viande, de poisson ou d'œuf, contenant moins de 70% de ces produits		1				1	3/20 maxi
Légumes cuits, autres que secs			8			8	10 sur 20
Légumes secs, féculents ou céréales			8			8	10 sur 20
Fromages contenant au moins 150 mg de calcium par portion	0			8		8	8/20 mini
Fromages dont la teneur en calcium est comprise entre 100 mg et moins de 150 mg par portion	0			4		4	4/20 mini
Produits laitiers ou desserts lactés contenant plus de 100 mg de calcium et moins de 5 g de matières grasses par portion				4	2	6	6/20 mini
Desserts constitués de produits à teneur en matières grasses > à 15%					2	2	3/20 maxi
Desserts contenant plus de 20 g de sucres simples totaux par portion et contenant moins de 15% de matières grasses					0	0	4/20 maxi
Desserts de fruits crus					7	7	8/20 mini

Source : RECOMMANDATION NUTRITION - GROUPE D'ETUDE DES MARCHES DE RESTAURATION COLLECTIVE ET NUTRITION GEM-RCN
 Edité par POMONA, S.A. au capital de 6.567.380 € ; Siège social : 3 avenue du Docteur Ténine 92160 ANTONY-552 044 992 RCS NANTERRE.
 Sous réserve d'erreur typographique.