

TABLEAU DE FREQUENCE

de services des aliments pour les personnes âgées en institution
ou structure de soins et en cas de portage à domicile
Période du 1er au 28 avril 2024

COMPOSANTES DU REPAS											Fréquences observées		Fréquences recommandées	
	Entrée		Plat protidique		Garniture ou accompagnement		Produit laitier		Dessert		Base 28 déjeuners	Base 28 dîners	Base 28 déjeuners	Base 28 dîners
CRITERES GEMRCN														
Entrées contenant plus de 15% de lipides	3	0									3	0	12/28 max*	2/28 max*
En cas de service de plusieurs repas (petit-déjeuner, déjeuner, dîner) par jour	16	0			0	2					16	2	8/28 min	Fréquence libre
Crudités de légumes ou de fruits contenant au moins 50% de légumes ou de fruits													Fréquence libre	14/28 min
Entrée de légumes cuits ou potage de légumes à base de 40% de légumes	5	21									5	21	Fréquence libre	14/28 min
Produits à frire ou pré-frits contenant plus de 15% de lipides			0	0	1	0					1	0	6/28 max*	4/28 max*
Plats protidiques ayant un rapport Protéines/Lipides ≤ à 1			2	4							2	4	3/28 max	6/28 max
Poissons ou préparations à base de poisson contenant au moins 70% de poisson et ayant un rapport Protéines/Lipides ≥ à 2			7	4							7	4	5/28 min*	3/28 min*
Viandes non hachées de bœuf, de veau ou d'agneau et abats de boucherie			9	4							9	4	8/28 min	Fréquence libre
Préparations ou plats prêts à consommer contenant moins de 70% du grammage recommandé pour la portion de viande, poisson ou œuf			1	3							1	3	3/28 max	8/28 max
Légumes cuits, autres que secs, seuls ou en mélange, contenant au moins 50% de légumes					14	14					14	14	14/28	12/28 min
Légumes secs, pommes de terre ou céréales, seuls ou en mélange, contenant au moins 50% de légumes secs, féculents ou céréales					14	14					14	14	14/28	12/28 min
Fromages contenant au moins 150 mg de calcium par portion	0	2					17	13			17	15	16/28 min*	12/28 min*
Fromages dont la teneur en calcium est comprise entre 100 mg et moins de 150 mg par portion	1	2					2	7			3	9	2/28 min	2/28 min
Laitages (produits laitiers frais, desserts lactés) contenant plus de 100 mg de calcium							7	7	5	4	12	11	10/28 min*	12/28 min*
Desserts de fruits crus contenant au moins 80 g de fruit cru									12	12	12	12	12/28 min*	8/28 min*
Autres desserts									/				Fréquence libre	
En cas de service de plusieurs repas (petit-déjeuner, déjeuner, dîner) par jour									/				Chaque jour au petit-déjeuner ou dans la journée	
Fruits pressés riches en vitamine C ou jus d'agrumes à teneur garantie en vitamine C (150 ml minimum)									/					

*Le contrôle des fréquences peut s'effectuer en cumulant déjeuner et dîner, soit sur la base de 28 déjeuners et 28 dîners.

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.