

LA RESTAURATION SCOLAIRE



SIVURS

Maryse LAFFONT, Diététicienne

Lundi 11 février 2008



LES OBJECTIFS

- ❖ Apporter aux enfants une alimentation de bonne Qualité pour répondre à leurs besoins de croissance.
- ❖ Assurer une éducation nutritionnelle et une formation élémentaire au goût.
- ❖ Exiger l'origine, la traçabilité des aliments servis et le respect des règles d'hygiène pour garantir la sécurité alimentaire.

LA REGLEMENTATION

B.O. N°9 du 28 juin 2001 :

« Composition des repas servis en restauration scolaire et sécurité des aliments »

Repas midi : 40% A.E.T. de la journée.

	Protéines	Calcium	Fer
Maternelle	8 g	180 mg	2,4 mg
Primaire	11 g	220 mg	2,8 mg
Adolescents	17 à 20 g	300 à 400 mg	4 à 7 mg

+ de fibres et de vitamines

+ de fer et de calcium

— de lipides



LA REGLEMENTATION

Recommandations relatives à la Nutrition *du 4 mai 2007 (GEMRCN)*

- ❖ **Constat** : augmentation du surpoids et de l'obésité
- ❖ **Objectifs nutritionnels** : référence aux Besoins Nutritionnels Moyens
- ❖ **Structures des repas** : 4 ou 5 composantes
- ❖ **Elaboration des menus** : variés et fréquences
- ❖ **Respect des grammages conseillés**

LA REGLEMENTATION

Tableau des fréquences recommandées / 20 repas

Entrées > ou = 15 % MG	4 maxi
Produits à frire ou pré frits > ou = 15% MG	4 maxi
Plats protidiques avec P/L < ou = 1	2 maxi
Crudités ou fruits crus	10 mini
Légumes autres que secs seuls ou en mélanges 50%	10 sur 20
Légumes secs, féculents, céréales seuls ou mélanges	10 sur 20
Préparation à base de poisson > ou = 70% poisson	4 mini
Viandes non hachées de bœuf, veau, agneau, abats	4 mini
Préparation à base de viande ou de poisson reconstitué < 70% de matières premières animales	4 maxi
Fromages > ou = 150 mg calcium	8 mini
Fromages entre 100 et 150 mg calcium	4 mini
Produits laitiers > 100 mg calcium < 5 g lipides	6 mini
Desserts > 15% lipides et > 20 g glucides totaux	3 maxi
Desserts < 15% lipides et > 20 g glucides totaux	4 maxi
Desserts de fruits crus	8 mini

LA REGLEMENTATION

Tableau des grammages recommandés

	Maternelle	Primaire	Adolescents
Crudités, Cuidités	40 à 50 g	60 à 70 g	90 à 110 g
Entrées protidiques	30 à 40 g	30 à 40 g	40 à 50 g
Entrées pâtisseries	50 g	50 g	100 g
Viandes, Poissons	50 g	70 à 80 g	100 à 120 g
Œufs	1	2	2 à 3
Légumes cuits	100 g	100 g	150 g
Féculents cuits	120 g	170 g	200 à 250 g
Fromages	20 g	30 g	30 à 40 g
Fruits crus ou cuits	100 g	100 g	100 à 150 g
Pâtisseries	40 à 60 g	40 à 60 g	60 à 80 g
Biscuits	15 g	15 g	20 g



LA REGLEMENTATION

TEXTES DE REFERENCE HYGIENE *(Plan Maîtrise Sanitaire, H.A.C.C.P.)*

- ❖ L'arrêté du 29 septembre 1997 : H.A.C.C.P.
- ❖ La nouvelle approche européenne :
 - « De la fourche à la fourchette »
 - Les directives CEE 852/2004, 853/2004 et 183/2005 : Paquet Hygiène (P.M.S.)
- ❖ L'étiquetage : directives CEE 2000/13 et 2003/89

LA RESTAURATION SCOLAIRE

SIVURS

- ❖ Menus élaborés par la diététicienne du SIVURS, validés par les responsables du SIVURS.
- ❖ Calcul des fréquences des plats servis par la diététicienne / réglementation.
- ❖ « Commission Menus » une fois par mois pour valider les menus proposés et faire le point sur la globalité de la prestation.
- ❖ Une seule volonté : **Veiller à la Qualité Globale des repas servis aux enfants.**

MERCI DE VOTRE ATTENTION

