

FREQUENCES DE SERVICE DES ALIMENTS POUR LES ENFANTS SCOLARISES, ADOLESCENTS ET LES ADULTES

Feuille de contrôle grille de fréquence du GEMRCN - SCOLAIRE & CLSH

Période : du Lundi 3 au vendredi 28 Juin soit 20 repas consécutifs		ENTREE	PLAT PROTIDIQUE	GARNITURE OU ACCOMPAGNE MENT	PRODUIT LAITIER	DESSERTS	Fréquence recommandée pour 20 repas	Fréquence observée / 20 repas
Entrées comprenant plus de 15% de lipides							4/20 maxi	0
Crudités légumes ou fruits, contenant au moins 50% de légumes ou de fruits		9		1			10/20 mini	10
Produits à frire ou pré-frits contenant plus de 15% de lipides			3	0			4/20 maxi	3
Plats protidiques ayant un rapport P/L < ou = 1			1				2/20 maxi	1
Poissons ou préparations à base de poisson contenant au moins 70% de poisson, et ayant un P/L > ou = 2			5				4/20 mini	4
Viandes non hachées de bœuf, de veau, d'agneau et abats de boucherie			4				4/20 mini	4
Préparation ou plat prêts à consommer contenant moins de 70% du grammage recommandé pour la portion de viande, de poisson			2				3/20 maxi	2
Critères s'appliquant aux repas végétariens Loi Egalim Actualisation Novembre 2019	Composantes ou plats complets associant céréales et légumineuses		4				4/20 mini	4
	Composantes ou plats complets associant Œuf et/ou Produit laitier							
	Composantes ou plats complets associant Céréales et/ou PDT et/ou légumineuses + Œuf et/ou Produits laitiers							
	Composantes ou plats complets à base de soja							
Légumes cuits autres que secs, seuls ou en mélange, contenant au moins 50% de légumes				10			10/20	10
Légumes secs, féculents ou céréales, seuls ou en mélange contenant au moins 50% de légumes secs, féculents ou céréales				10			10/20	10
Fromages contenant au moins 150 mg de calcium par portion (4)		1			7		8/20 mini	8
Fromages dont la teneur en calcium laitier est comprise entre 100mg et moins de 150mg (4)		1			3		4/20 mini	4
Laitages (Produits laitiers frais ou desserts lactés) contenant au moins 100 mg de calcium laitier, et moins de 5g de lipides par portion					4	3	6/20 mini	7
Desserts contenant plus de 15% de lipides						2	3/20 maxi	2 (gâteaux)
Desserts ou produits laitiers contenant plus de 20g de glucides simples totaux par portion et moins de 15% de lipides						2	4/20 maxi	2 (glaces)
Desserts de fruits crus 100% fruit cru, sans sucre ajouté (5)						9	8/20 mini	9

- (1) Ce tableau s'emploie pour des fréquences de service des aliments en cas de menu unique, de choix dirigé, de menu conseillé, ou de libre service.
- (2) Ces fréquences s'appliquent aux menus servis dans toutes les structures publiques de restauration (professionnelle, éducative, de soins, militaire, carcérale, etc...)
- (3) Dans le cas d'un internat, analyser séparément les déjeuners et les dîners
- (4) fromage servi en tant que tel, ou en entrée composée
- (5) Les salades de fruits surgelées, sont à prendre en compte si elles ne contiennent pas de sucre ajouté, et n'ont pas subi d'autre traitement thermique