Annexe 4.2 au GEMRCN 2015 (mise à jour août.2015) + Loi Egalim

Grille de contrôle des fréquences de service des aliments du GEMRCN

Pour les personnes agées en institution, structure de soins et en cas de portage à domicile

	ENTREE	P.P	Garn	PL	DESSERTS	FC 20 déjeuner (foyer bba)	base 16 déjeuner (capelière)	base 28 déjeuner (portage / Château)	base 28 dîners	FO 28 Déjeuners	FO 28 Dîners
Entrées comprenant plus de 15% de lipides						4/20 maxi	6/16 maxi	12/28 maxi	2/28 maxi*	5 sur 28	0 sur 28
Crudités légumes ou fruits, contenant au moins 50% de légumes ou de fruits						10/20 mini	8/16 mini	14/28 Mini		15 sur 28	
Entrée de légumes cuits ou potage de légumes à base de 40% de légumes						Fréquence libre			14/28 mini		20 sur 28
Produits à frire ou pré-frits contenant plus de 15% de lipides						4/20 maxi	3/16 maxi	6/28 maxi	4/28 maxi	2 sur 28	0 sur 28
Plats protidiques ayant un rapport P/L< ou = 1						2/20 maxi	2/16 maxi	3/28 maxi	6/28 maxi	0 sur 28	1 sur 28
Poissons ou préparations à base de poisson contenant au moins 70% de poisson, et ayant un P/L>ou=2						4/20 mini	3/16 mini	5/28 mini	3/28 mini	7 sur 28	6 sur 28
Viandes non hachées de bœuf, de veau, d'agneau et abats de boucherie						4/20 mini	3/16 mini	8/28 mini	Libre	8 sur 28	
Préparation ou plat prêts à consommer contenant moins de 70% du grammage recommandé pour la portion de viande, de poisson						2/20 maxi	2/16 maxi	3/28 maxi	6/28 maxi	0 sur 28	0 sur 28
Légumes cuits autres que secs, seuls ou en mélange, contenant au moins 50% de légumes						10/20	8/16	14/28	12/28	14 sur 28	OK
Légumes secs, féculents ou céréales, seuls ou en mélange contenant au moins 50% de légumes secs, féculents ou céréales						10/20	8/16	14/28	12/28	14 sur 28	OK
Fromages contenant au moins 150 mg de calcium par portion (4)						12/20 mini	10/16 mini	16/28 mini	12/28 mini	16 sur 28	Hors Contrat
Fromages dont la teneur en calcium laitier est comprise entre 100mg et moins de 150mg (4)						1/20 mini	1/16 mini	2/28 mini	2/28 mini	5 sur 28	Hors Contrat
Laitages (Produits laitiers frais ou desserts lactés) contenant au moins 100 mg de calcium laitier, et moins de 5g de lipides par portion						7/20 mini	6/16 mini	10/28 mini	12/28 mini	10 sur 28	12 sur 28
Desserts de fruits crus 100% fruit cru, sans sucre ajouté (5)						8/20 mini	7/16 mini	12/28 mini	8/28 mini	14 sur 28	Min 8
Autres dessert						Fréquence libre					

(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