

**Décret N°2011-1227 et Arrêté interministériel correspondant du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire**

Les déjeuners servis en restauration scolaire comprennent nécessairement un plat principal, une garniture, un produit laitier et au choix une entrée et/ou un dessert

La variété des repas servis est appréciée sur la fréquence de présentation des plats servis au cours de 20 repas successifs

	lundi 07/1	Mardi 08/1	Mercr. 09/1	Jeudi 10/1	Vend. 11/1	lundi 14/1	Mardi 15/1	Mercr. 16/1	Jeudi 17/1	Vend. 18/1	lundi 21/1	Mardi 22/1	Mercr. 23/1	Jeudi 24/1	Vend. 25/1	lundi 28/1	Mardi 29/1	Mercr. 30/1	Jeudi 31/1	Vend. 01/2
<b>Sur 1 période de 20 repas, il convient de servir un minimum de :</b>																				
<b>En entrée ou accompagnement du plat</b>																				
10 repas avec crudités de légumes ou fruits frais	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
<b>En entrée ou en produit laitier</b>																				
8 repas avec fromage > ou = 150mg calcium/portion	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
4 repas avec fromages de 100 à 150mg calcium/portion	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
<b>En plat protidique</b>																				
4 repas avec viande non hachée de bœuf, veau, agneau ou abat de boucherie	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
4 repas de poisson ou prépa.de 70% de poisson et contenant au moins 2 fois plus de protéines que de matière grasse	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
<b>En garniture ou accomp.du plat protidique</b>																				
10 repas avec minimum 50 % de la ration de légumes cuits autres que légumes secs	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
10 repas de légumes secs, féculents, ou céréales	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
<b>En dessert</b>																				
8 repas avec des fruits crus	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
<b>Produit laitier ou dessert lacté &gt; à 100mg de calcium et &lt; à 5g de matière grasse par portion</b>																				
6 repas	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
<b>Sur 1 période de 20 repas, il convient de servir un maximum de :</b>																				
<b>En entrée</b>																				
4 entrée de produit gras > à 15%	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
<b>En plat protidique</b>																				
4 repas avec 1 prépa.de - 70% de viande, poisson ou œuf	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
2 plats avec gras > ou = aux protéines	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
<b>En plat protidique ou garniture</b>																				
4 plats gras à frire ou préfaits	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
<b>En dessert</b>																				
3 dessert de produit gras	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
4 desserts sucrés avec moins de 15% matière grasse	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■

**Produit gras = produit à teneur en matières grasses supérieures à 15 %**

**Produit sucré = Produit contenant plus de 20g de sucres simples totaux par portion**

**Plat protidique = Plat principal à base de viandes , poissons, œufs, abats**

## Décret N°2011-1227 et Arrêté interministériel correspondant du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritive

### Article I et II

- a/ Les déjeuners servis comprennent un plat principal, une garniture, un produit laitier, et au choix une entrée et ou un dessert
- b/ la variété des repas est appréciée sur la base de la fréquence de présentation des plats servis au cours de 20 repas successifs selon les règles
- c/ la taille des portions servies doit être adaptée au type de plat et à chaque classe d'âge
- d/ l'eau et le pain sont à disposition sans restriction
- e/ le sel et les sauces (mayonnaise, vinaigrette, ketchup) ne sont pas en libre accès

### Annexe I = fréquence de présentation des plats

On entend par : Produit gras = produit à teneur en matière grasse > à 15%; Produit sucré = produit ayant + de 20g de sucre simple total par portion

#### Pour garantir les apports en fibres et en vitamines, il convient de servir sur la base de 20 repas successifs

- Au moins 10 repas avec, en entrée ou accompagnement du plat, des crudités de légumes ou des fruits frais
- Au moins 8 repas avec en dessert des fruits crus
- 10 repas avec, en garniture ou accompagnement du plat protidique, des légumes cuits, autres que les légumes secs
- 10 repas avec, en garniture ou accompagnement du plat protidique, des légumes secs, féculents ou céréales

#### Pour garantir les apports en calcium, il convient de servir sur la base de 20 repas successifs

- Au moins 8 repas avec, en entrée ou en produit laitier, des fromages contenant au moins 150 mg de calcium par portion
- Au moins 4 repas avec, en entrée ou en produit laitier, des fromages dont la teneur en calcium est comprise entre 100 mg et 150 mg
- Au moins 6 repas avec des produits laitiers ou des desserts lactés contenant plus de 100 mg de calcium et moins de 5 g de matières grasses

#### Pour garantir les apports en fer et en oligoéléments, il convient de servir sur la base de 20 repas successifs

- Au moins 4 repas avec, en plat protidique, des viandes non hachées de bœuf, veau, agneau ou des abats de boucherie
- Au moins 4 repas avec, en plat protidique, du poisson ou une préparation d'au moins 70% de poisson et contenant au moins 100 mg de fer
- Moins de 4 repas avec, en plat protidique, une préparation à base de viande, de poisson ou d'œuf contenant moins de 70 mg de fer

#### Pour limiter les apports en matières grasses, il convient de ne pas servir sur la base de 20 repas successifs

- Plus de 4 entrées constituées de produits gras, plus de 3 desserts constitués de produits gras
- Plus de 4 plats protidiques ou garnitures constitués de produits gras à frire ou pré-frits
- Plus de 2 plats protidiques qui contiendraient autant ou plus de matières grasses que des protéines

#### Pour limiter les apports en sucres simples, il convient de ne pas servir sur la base de 20 repas successifs

- Plus de 4 desserts constitués de produits sucrés et contenant moins de 15% de matières grasses

## Qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire

les fixées à l'annexe I de l'arrêté

Portion ; plat protidique = plat principal à base de viande, poisson, œuf, abat ou fromage

g et 150 mg par portion

le matière grasse par portion

moins 2 fois plus de protéines que des matières grasses

100% de ces produits

