

INFORMATIONS

Restauration Scolaire

Qualité nutritionnelle :



La Cuisine Evolutive
Une nouvelle saveur se livre à vous

en avance sur le nouveau décret.

La Cuisine Evolutive a anticipé depuis quatre ans les recommandations du Plan National Nutrition Santé (PNNS), à l'origine du décret du 30 septembre dernier et dont les médias se sont fait récemment l'écho. Paru le 02 octobre au journal officiel, ce décret vient confirmer les bonnes pratiques de notre restauration scolaire :

- Des grammages adaptés selon les âges.
- Le respect de la fréquence par catégories d'aliments sur 20 repas successifs.
- Quatre à cinq composantes proposées à chaque repas, dont un plat principal, un accompagnement et un produit laitier.
- Sensibilisation par la diététicienne Cuisine Evolutive des équipes de restauration de la cuisine évolutive sur la limitation en sel, en sucre et en graisse.

La mise en application des principes du PNNS est une bonne chose pour la santé. Elle ne peut fonctionner que grâce aussi à l'action des parents, de l'équipe éducative et des agents municipaux pour l'éducation des enfants au goût et aux nouvelles saveurs.

Les conseils de la diététicienne Cuisine Evolutive pour le service auprès des enfants :

- Pour l'eau : « en restauration scolaire la seule boisson recommandée est l'eau. L'eau du réseau public doit être à disposition des convives sans restriction de quantité, et fraîche de préférence. »
- Le sel et les sauces : « le sel ne doit pas être laissé en libre accès, et les sauces sont proposées en fonction du plat, et disposées à cet effet à proximité immédiate du comptoir de service des plats, afin que le personnel de service puisse contrôler leur utilisation. »
- Les fruits de saison : pour assurer une bonne qualité de fruit (calibre et maturité) nous ne pouvons inscrire le nom du fruit un mois à l'avance sur le menu, nous vous communiquerons le nom du fruit sur un document que vous devrez afficher avec le menu.