



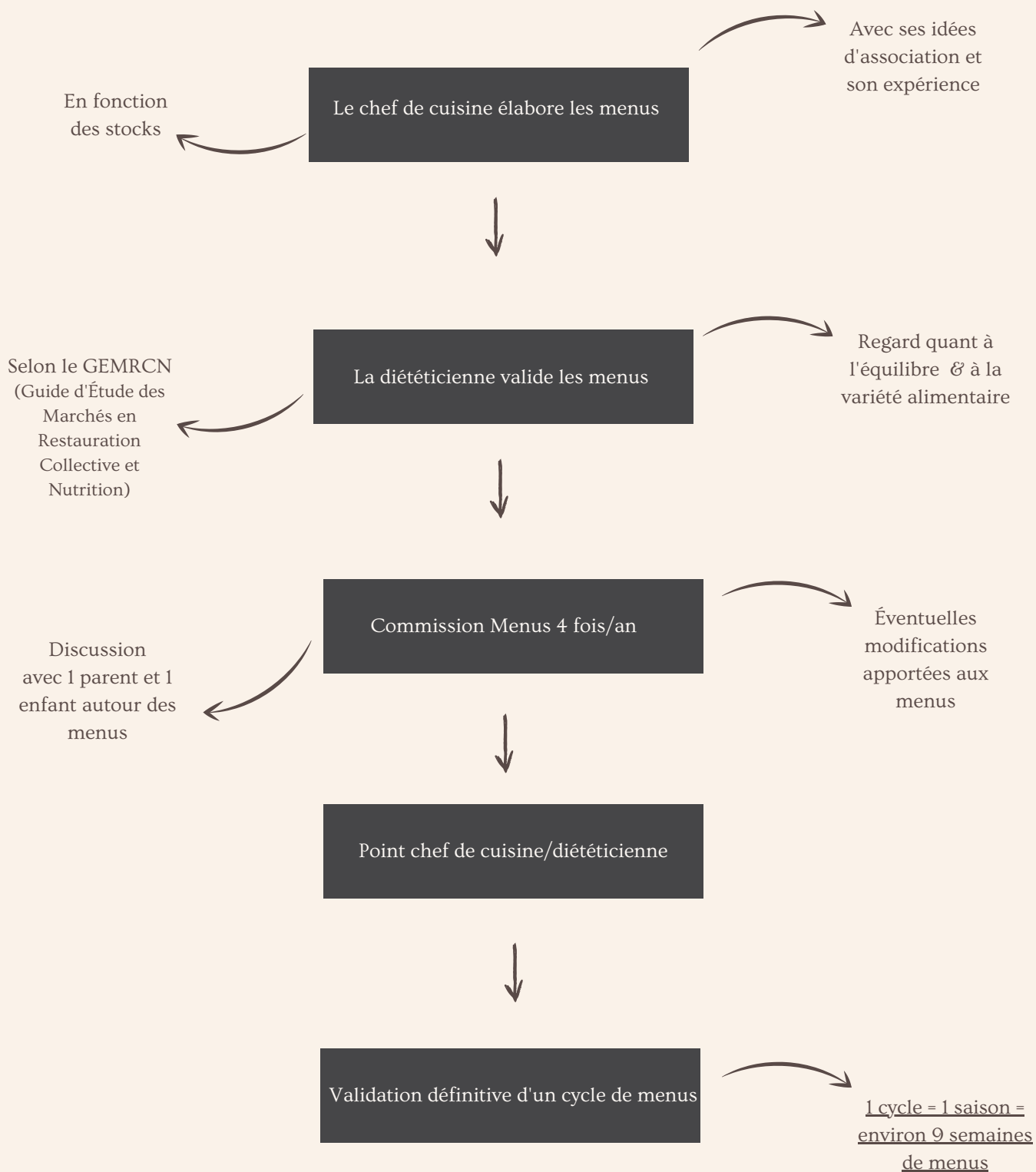
# ÉLABORATION DES MENUS

Restaurant Scolaire Pau Casals  
Saint-Estève

## SOMMAIRE

- 01      Élaboration des menus
  - 02      La loi Égalim
  - 03      Les principales règles d'hygiène en Restauration Collective
  - 04      Pour des repas équilibrés, variés et gourmands
-

# 1. ÉLABORATION DES MENUS





# LOI ÉGALIM

---

---

Longuement mijotée pendant des années, la loi EGalim va véritablement transformer notre alimentation et notre empreinte environnementale. Il y a 4 consignes bien spécifiques qui s'adressent à la restauration collective

Alors, quels sont les 4 grands changements que la loi EGalim va apporter dans les restaurants collectifs ?

### 1. Au moins 50% d'achats de produits de qualité et durables, dont 20% biologiques

Ces produits concernent :

- les signes de qualité (SIQO),
- les mentions valorisantes (fermier, produit de la ferme, HVE, IGP, AOC/AOP, Label Rouge)
- mentionnant le logo "Région ultrapériphérique" (pour la traçabilité des produits alimentaires et les circuits courts).

Il y a aussi les produits issus du commerce équitable ou de la pêche durable.

À noter : un programme nutrition santé "Fruits et lait dans les écoles" vise également les restaurants scolaires.

### 2. Un plan de diversification des protéines

Incluant des alternatives et équivalences à base de protéines végétales dans les repas qu'ils proposent, nous sommes tenus de proposer au moins une fois par semaine un menu végétarien.

### 3. La fin des contenants en plastique

La réduction du plastique dans la restauration scolaire et collective est au centre de ce point.

Fin des couverts à usage unique : gobelets, verres, assiettes et autres récipients en plastique qui partent à la poubelle au profit de l'inox ou d'autres matériaux plus durables.

À base de canne à sucre, de bambou, d'algues ou d'amidon de maïs biodégradable, à chacun de choisir !

Représentant jusqu'à 70% des déchets marins, les ustensiles, les bouteilles PET ou les pailles (on en utilise aujourd'hui 8,8 millions par jour dans les sociétés de restauration collective) vivent donc leurs derniers jours en France.

### 4. La lutte contre le gaspillage alimentaire et les dons alimentaires

La loi EGalim multiplie les possibilités pour mener à bien ce vaste projet : Don de denrées alimentaires, publication des engagements de chacun, interdiction de rendre impropres à la consommation les excédents alimentaires... Les actions à mettre en place sont nombreuses !

### 3. LES PRINCIPALES RÈGLES D'HYGIÈNE EN RESTAURATION COLLECTIVE

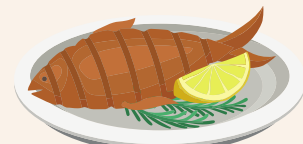
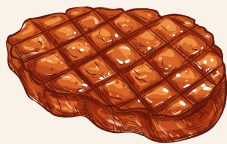
Entré en application le 1er janvier 2006, le « Paquet hygiène » est un ensemble de règlements européens directement applicables dans tous les États membres.

Il s'applique à l'ensemble de la filière agroalimentaire depuis la production primaire, animale et végétale jusqu'à la distribution au consommateur final, en passant par l'industrie agroalimentaire, les métiers de bouche, et le transport.

Cette législation trouve son origine dans le Livre blanc de la Commission sur la sécurité alimentaire, rédigé après une succession de crises alimentaires.

#### Quelques exemples

Cuisson et maintien en température des préparations chaudes à +63°C à cœur



Respect de la réglementation et de l'hygiène alimentaire



Bonne conception des locaux :  
respect de la marche en avant



Respect de la chaîne du froid

Utilisation d'ovoproduits



## 4. POUR DES REPAS VARIÉS, ÉQUILIBRÉS ET GOURMANDS

# NOS VOLONTÉS

### 01 RESPECT DE L'ÉQUILIBRE ALIMENTAIRE

L'élaboration collaborative des menus entre le chef de cuisine et la diététicienne garantit l'équilibre alimentaire et la couverture des besoins nutritionnels des enfants pour le repas servi.

### 02 SATISFAIRE LES ENFANTS, LEUR FAIRE DÉCOUVRIR DE NOUVELLES SAVEURS

Par exemple, le chef a choisi d'allier goût et couleurs à travers des entrées colorées (association de crudités de couleurs différentes par exemple) pour ouvrir l'appétit des enfants et leur donner envie de consommer des entrées riches en fibres, vitamines et minéraux.

De plus, les plats sont élaborés sur place, avec une cuisine 100% maison, pleine de saveurs.

### 03 LIMITER LE GASPILLAGE

Tout ceci entraîne une limitation du gaspillage alimentaire.

### 04 ACCOMPAGNER L'ENFANT PENDANT LE REPAS

Selon le GEM-RCN version du 1.0 de Juillet 2015, "au quotidien, le personnel encadrant le temps du repas doit solliciter l'enfant de façon éducative et pédagogique, afin de l'inviter à goûter l'ensemble des mets proposés durant le repas".





Restaurant Scolaire Pau Casals  
Saint-Estève  
Rue du Roc de Quazémi  
66240 SAINT-ESTÈVE