

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 01 au vendredi 26 Juillet 2024 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	1					4/20 maxi	1
	Crudités légumes ou fruits, contenant au moins 50% de légumes ou de fruits	10		1			10/20 mini	10
	Produits à frire ou pré-frits contenant plus de 15% de lipides		1				4/20 maxi	1
	Plats protidiqes ayant un rapport P/L < ou = 1		0				2/20 maxi	2
	Poissons ou préparations à base de poisson contenant au moins 70% de poisson, et ayant un P/L > ou = 2		6				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		0				3/20 maxi	1
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)	0			8		8/20 mini	9
	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				7	1	6/20 mini	7
	Desserts contenant plus de 15% de lipides					2	3/20 maxi	1
	Desserts ou produits laitiers contenant plus de 20g de glucides simples totaux par portion et moins de 15% de lipides				0	0	4/20 maxi	2
	Desserts de fruits crus 100% fruit cru, sans sucre ajouté (5)					9	8/20 mini	10

- (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