

Année Scolaire 2021-2022 – ANALYSE DES MENUS

Collège Augustin Malroux – BLAYE LES MINES

Le 01/10/2021

Cette analyse de menus a été réalisée selon les critères de l'arrêté du 30 septembre 2011 relatif à l'équilibre nutritionnel des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire.

Période analysée : du 4/10/2021 au 26/11/2021 soit 20 repas consécutifs.

LES FREQUENCES DE SERVICE

CRITERE	NORME	ANALYSE
Garantir les apports en fibres et en vitamines		
Crudités en entrée ou en accompagnement	10/20 mini	A tous les repas
Fruits crus en dessert	8/20 mini	9
Garnitures de légumes cuits	10/20	10
Garnitures de féculents	10/20	10
Garantir les apports en calcium		
Fromages contenant plus de 150 mg de calcium par portion	8/20 mini	10
Fromages contenant 100 à 150 mg de calcium par portion	4/20 mini	4
Produit laitiers ou desserts lactés contenant plus de 100mg de calcium et moins de 5g de matière grasse par portion	6/20 mini	7
Garantir les apports en fer et en oligoéléments		
Viandes non hachées de bœuf, veau, agneau, abats	4/20 mini	5
Préparations >70% de poisson et dont P/L>2	4/20 mini	4
Préparations contenant moins de 70% de viande, poisson, œuf	4/20 maxi	2
Plats végétariens à base de céréales, légumineuses, œufs, produits laitiers ou soja.	4/20	4
Limitier les apports en matières grasses		
Entrées constituées de produits gras	4/20 maxi	3
Desserts constitués de produits gras	3/20 maxi	3
Plats protidiqes ou garnitures constitués de produits gras à frire ou pré frits	4/20 maxi	2
Plats protidiqes plus riches en graisses qu'en protéines	2/20 maxi	1
Limitier les apports en sucres simples		
Desserts de produits sucrés et contenant moins de 15% de matières grasses	4/20 maxi	4
TOTAL DES CRITERES HORS NORME (1/16)		0

SEULS LES CRITERES EN JAUNES SONT CEUX QUI SONT HORS DE LA NORME.

Correction à apporter :

- Les menus sont conformes

Anne BERMOND

Diététicienne

05 31 81 65 73

nutrition@agropoint.fr