



Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

Le 27 mars 2017

Madame Brigitte ARTAUT
Principale



Collège Louis Anquetin

Adjointe Gestionnaire

Dossier suivi par
Aurore JOLLY
Téléphone
02 32 55 84 21
Fax
02 32 27 16 94
Mél.
Int.0271106f
@ac-rouen.fr

Rue Eugène Lavoisier
27150 ÉTRÉPAGNY

Objet : restauration en collectivité.

La restauration collective est soumise à un décret (décret n°2011-1227 du 30/09/2011), un arrêté du 30/09/2011 et aux objectifs du GEM-RCN.

- Décret n°2011-1227 du 30/09/2011 relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire :

Ce décret a pour objet de définir la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire.

Le collège doit respecter les exigences qui portent sur la variété et la composition des repas proposés, la taille des portions, le service de l'eau, du pain, du sel et des sauces.

- L'arrêté du 30/09/2011 relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire :

Cet arrêté nous précise que le déjeuner servi dans le cadre de la restauration scolaire comprend nécessairement un plat principal, une garniture, un produit laitier et, au choix une entrée et/ou un dessert.

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

La taille des portions servies doit être adaptée au type de plat et à chaque classe d'âge.

L'eau est à disposition sans restriction, le sel et les sauces ne sont pas en libre-service.

Vous trouverez ci-joint l'annexe à l'arrêté, nous imposant la fréquence et la portion à service en fonction des plats.

- Les recommandations du GEM-RC N :

L'objectif est de lutter contre le surpoids et l'obésité. Des objectifs nutritionnels ont donc été définis par type de population, au regard des BNM ou Besoins Nutritionnels Moyens.