

[Retour à la liste des actualités](#)

# 1 repas végétarien par semaine

Publié le 19 Sep 2019

Origine de l'article : [www.lvd82.fr](http://www.lvd82.fr)

[Abonnez-vous aux flux RSS](#) [Consultez les archives](#)

19 September 2019



« Art. L. 230-5-6. A titre expérimental, au plus tard un an après la promulgation de la loi n° 2018-938 du 30 octobre 2018 pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine, durable et accessible à tous, pour une durée de deux ans, les gestionnaires, publics ou privés, des services de restauration collective scolaire sont tenus de proposer, au moins une fois par semaine, un menu végétarien. Ce menu peut être composé de protéines animales ou végétales. » (extrait de la loi n° 2018-938 du 30 octobre 2018)

Dans le but de fournir à chacun les bases pour confectionner un menu végétarien sans se tourner vers des produits industriels ultra-transformés, le Laboratoire Départemental organise des sessions de formation intitulées « Repas végétarien en restauration collective ».

Pendant cette formation, la diététicienne présente aux stagiaires les composantes d'un menu équilibré en

proposant les alternatives possibles pour un repas végétarien « fait maison ».

Cette formation est aussi l'occasion de mettre en œuvre les produits et de tester les recettes. La formation se déroule dans les locaux de la cuisine pédagogique du collège Manuel AZANA et les stagiaires sont invités à préparer le repas de midi avec exclusivement des protéines végétales. Bon moyen de cuisiner de nouvelles recettes végétales en attendant l'échéance du 1<sup>er</sup> novembre 2019.

Tous les chefs des collèges publics du département seront formés d'ici mars 2020.

[Retour à la liste des actualités](#)

Partager