

[Retour à la liste des actualités](#)

Équilibrez vos menus !

Publié le 14 May 2014

Origine de l'article : www.lvd82.fr

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

Diététique, Formation, Santé publique

14 May 2014

Pourquoi équilibrer des menus en restauration collective ?

De la maternelle au lycée en passant par le collège, 6 millions d'enfants et adolescents fréquentent la restauration scolaire en France.

Une alimentation équilibrée favorise la croissance et le développement physiologique des enfants.

L'objectif des nouvelles réglementations en équilibre alimentaire est d'**améliorer la qualité nutritionnelle des repas et de lutter contre la montée de l'obésité et du surpoids, véritable enjeu de santé publique.**

Quels sont les objectifs de santé publique ?

La loi de modernisation agricole de juillet 2010 et l'arrêté du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire définissent les objectifs généraux suivants :

- **Faciliter l'accès à une alimentation de qualité en prenant de bonnes habitudes alimentaires :**
 - augmenter la consommation de fruits, de légumes pour les fibres et les vitamines,
 - augmenter la consommation de féculents,
 - diminuer les apports lipidiques et rééquilibrer la consommation en acides gras. Par exemple, encourager la consommation de poissons et diminuer les charcuteries et pâtisseries,
 - diminuer la consommation de glucides simples ajoutés : le sucre,
 - augmenter les apports en fer en consommant des produits d'origine animale de bonne qualité
 - augmenter les apports en calcium en privilégiant la consommation de produits laitiers riche en calcium
- Améliorer l'offre alimentaire par le développement des produits alimentaires issus des « circuits courts » et l'approvisionnement en produits agricoles locaux dans la restauration collective publique et privée.
- Proposer des fruits de saison
- Améliorer la sécurité alimentaire des produits
- Limiter le gaspillage alimentaire

Le laboratoire vous aide

Pour répondre à la réglementation, le laboratoire a développé 4 prestations, nous pouvons :

- prestation 1 : valider vos menus que vous élaborez,
- prestation 2 : constituer vos menus en accord avec vos contraintes : approvisionnement, matériel...,
- prestation 3 : réaliser un audit nutritionnel de votre restauration et former sur site l'ensemble de votre personnel,
- prestation 4 : former vos agents à l'équilibre alimentaire les 10 et 17 décembre au laboratoire.

[Retour à la liste des actualités](#)

Partager