



L'équilibre alimentaire en restauration collective

Comme pour vous, l'enjeu de la restauration collective chez API restauration est de contribuer au bon état nutritionnel des enfants en les initiant à l'équilibre alimentaire et en leur faisant partager les plaisirs de la table.

C'est pourquoi, nos menus sont établis en fonction des recommandations du GEMRCN (Groupement d'Etude des Marchés, Restauration Collective et Nutrition) et sont visés par une diététicienne.

Cette réglementation, datant du 4 Mai 2007, a pour but d'améliorer la qualité nutritionnelle des repas compte tenu des données nouvelles concernant la santé publique, notamment la montée inquiétante du surpoids et de l'obésité, et des priorités nutritionnelles nationales établies dans le cadre du PNNS (Plan National Nutrition Santé). Le texte du GEMRCN indique donc les fréquences de service des aliments ainsi que les grammages servis aux enfants en fonction de différentes tranches d'âges.

Pour répondre aux engagements du Grenelle de l'environnement, API restauration propose à ses clients des menus BIO selon une fréquence d'un repas complet BIO par semaine soit 25% de BIO comme le précise la réglementation. Les mairies restent cependant libres de profiter de cette offre ou non. API s'engage également à fournir des repas de qualité et à travailler avec des fournisseurs locaux qui sont pour St Martin d'Auxigny des fournisseurs de pain, de pommes et de pommes de terre.

Pour aboutir à une variété entre les aliments et à un équilibre satisfaisant entre les nutriments, les menus sont élaborés à partir d'un plan alimentaire établi par la diététicienne, qui se présente de la façon suivante :

Exemple de deux jours de menus en fonction du Plan Alimentaire de la semaine 1 :

	Lundi		Mardi	
	Plan Alimentaire	Menus	Plan Alimentaire	Menus
Entrée	Crudités	Carottes râpées aux agrumes	Crudités	Betteraves rouges vinaigrette
Plat et garniture	Viaille Légumes verts	Escalope de dinde Gratin de broccolis	Charcuterie Féculent	Chipsalatas Farfales
Fromage	Fromage	Camembert	Laitage	Yaourt nature
Dessert	Préparation lactée et féculents	Riz au lait à la gelée de groseille	Fruit cru	Poire

Le chef de cuisine API restauration conçoit les menus à partir de ce plan alimentaire puis les transmet à la diététicienne qui vérifie le respect du plan alimentaire et l'équilibre nutritionnel. Ces menus sont ensuite validés définitivement en commission de menus.

La commission menus a lieu 4 fois par an sur la commune de St Martin d'Auxigny, elle est composée des représentants de la mairie et des écoles, des parents d'élèves et de l'équipe API restauration ; le chef de cuisine, le chef de secteur et la diététicienne. Cette commission permet de valider les menus pour la prochaine période, de faire un point sur la période écoulée et de répondre aux questions diverses.

On rappelle également que la restauration scolaire ne représente que 4/14^{ème} des repas de la semaine. Il est donc important de continuer l'équilibre alimentaire et l'éducation aux goûts à la maison en respectant sur une journée les fréquences suivantes conseillées dans le cadre du PNNS

