

FREQUENCES RECOMMANDEES DE SERVICE DES PLATS POUR LES REPAS DES ENFANTS SCOLARISES,

LES ADOLESCENTS ET LES ADULTES

FEUILLE DE CONTRÔLE

Période du 02.03 au 30.04 (au moins 20 repas)	Entrée	Plat protidique	Garniture ou accompagnement	Produit laitier	Dessert	Fréquence recommandée	Fréquence recommandée sur le nombre de repas de la période	Fréquence observée
Entrées contenant plus de 15% de lipides	1					4/20 maxi	0	1
Crudités de légumes ou de fruits, contenant au moins 50% de légumes et de fruits	21		1			10/20 mini	0	22
Produits à frire ou pré-frits contenant plus de 15% de lipides		0	2			4/20 maxi	0	2
Plats protidiques ayant un rapport P/L < ou = à 1		3				2/20 maxi	0	3
Critères qui s'appliquent aux plats à base de viande ou de poisson								
Poissons ou préparation à base de poisson contenant au moins 70 % de poisson, et ayant P/L > ou = 2		10				4/20 mini	0	10
Viandes non hachées de bœuf, de veau, d'agneau, et abats de boucherie		9				4/20 mini	0	9
Préparations ou plats prêts à consommer contenant moins de 70% du grammage recommandé pour une portion de viande, de poisson		4				3/20 maxi	0	4
Critères s'appliquant aux plats végétariens (actualisation 2019)								
Composantes ou plats complets associant céréales et légumineuses *		2				4/20**	8	2
Composantes ou plats complets associant oeuf et/ou produit laitier		1			1			
Composantes ou plats complets associant céréales et/ou pommes de terre et/ou légumineuses + oeuf et/ou produit laitier		4			4			
Composantes ou plats complets à base de soja		1			1			
Légumes cuits, autres que secs, seuls ou en mélange, contenant au moins 50% de légumes,			21			10 sur 20	0	21
Légumes secs, féculents ou céréales, seuls ou en mélange contenant au moins 50% de légumes secs, féculents ou céréales			22			10 sur 20	0	22
Fromages contenant au moins 150mg de calcium laitier par portion (4)	0			20		8/20 mini	0	20
Fromages dont la teneur en calcium laitier est comprise entre 100mg et moins de 150mg par portion (4)	0			10		4/20 mini	0	10
Produits laitiers ou desserts lactés contenant plus de 100mg de calcium laitier et moins de 5g de lipides par portion				11	3	6/20 mini	0	14
Desserts contenant plus de 15% de lipides					5	3/20 maxi	0	5
Desserts ou produit laitier contenant plus de 20g de glucides simples totaux par portion et moins de 15 % de lipides				0	2	4/20 maxi	0	2
Desserts de fruits crus 100% fruit crus, sans sucre ajouté (5)					20	8/20 mini	0	20

pâté de campagne

Saucisse de Francfort
Fondant au fromage de brebis
Beignet de calamarBeignet de calamar
raviolis pur bœuf
nuggets de volaille
pizza au fromageBoulettes de flageolets AGB
Nugget's de bléŒuf coque
Gratin de pâtes brocolis mozzarella cheddar
Pizza au fromage
Omelette

Fajitas haché végétal et riz

gaufre poudrée
brownie mexicain
Chou à la crème
muffin vanille pépites de chocolat
Doughnut

crème dessert (x2)

(1) Ce tableau s'emploie pour le contrôle des fréquences de service des aliments en cas de menu unique, choix dirigé, menu conseillé ou de libre service. Seules les cases non grisées sont pertinentes.

(2) Ces fréquences s'appliquent aux menus servis dans toutes les structures publiques de restauration (professionnelle, éducative, de soins, militaire, carcérale, etc...)

(3) Dans le cas d'un internat, analyser séparément les déjeuners et les dîners.

(4) Fromage servi en tant que tel, ou en entrée composée.

(5) Les salades de fruits surgelées, 100% fruits, sont à prendre en compte si elles ne contiennent pas de sucre ajouté, et n'ont pas subi d'autre traitement thermique