

## Compte rendu 3e session

Selon le décret n° 2011-1227, je vous propose des modifications de menus que vous trouverez en pièce jointe, afin de respecter certaines consignes.

Il reste au cuisiner de finaliser ce menu selon les denrées à sa disposition.

### Menus de l'école primaire de la fondation de Lycée Français « Anna de Noailles »

#### **Entrées :**

J'ai laissé les soupes qui sont appréciées en moyenne 2x/semaine.

#### **Plat principal :**

J'ai tenu compte de vos remarques budgétaires et proposé des viandes moins coûteuses mais nous ne sommes plus exactement dans la recommandation du GEMRCN qui voudrait 1x/semaine 1 viande non hachée de veau ou bœuf ou agneau. (d'après une étude, peu de cantines respectent cette consigne).

#### **Produit laitier :**

J'ai modifié le menu quand le produit laitier ne figurait pas dans un des plats. C'est important pour la croissance de l'enfant. Il faut absolument suivre la consigne du GEMRCN soit 1 produit laitier/repas.

#### **Dessert :**

Trop peu de fruits encore, j'ai modifié le menu pour avoir 2 fruits/semaine. La salade de fruits frais en faisant parti : salade d'orange en hiver. Banane et clémentines sont souvent appréciées.

Fait à Genas, le 17 décembre 2014

Par Patricia APAIX –RATTON  
Diététicienne Nutritionniste