

Compte rendu 4e 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 :

Peu de modifications nécessaires, j'ai changé parfois car trop de lipides dans le repas.

Plat principal :

Peu de changement pour respecter votre budget sauf quand 2 volailles à la suite.
De même, j'apporte des changements si trop de lipides dans le plat car il faut maximum 1 plat riche en lipides/semaine que ce soit la protéine ou son accompagnement.

Produit laitier :

J'ai encore modifié le menu quand le produit laitier ne figurait pas dans le repas.
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 quand il y a 2 desserts trop riches dans la semaine.

Je propose une coupe de fraises fin avril, à modifier en salade de fruits frais selon les prix.

Fait à Genas, le 26 février 2015

Par Patricia APAIX –RATTON
Diététicienne Nutritionniste