

## Compte rendu 4<sup>e</sup> 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.

### Menus des lycéens et Collégiens de la fondation de Lycée Français « Anna de Noailles »

#### **Entrées :**

En général, moins d'entrées riches dans le même repas, donc amélioration significative du menu.

#### **Plat principal :**

J'ai laissé encore beaucoup de volaille et porc pour respecter votre budget mais le bœuf entier est plus souvent intégré.

Je ne connais pas toutes les préparations type snitel, goujonette... Donc attention, pas plus de 1 plat frit ou pané /semaine que ce soit dans la protéine ou l'accompagnement car les plats à la crème font aussi parti de cette catégorie.

#### **Produit laitier :**

Pour respecter les recommandations et votre budget, le fromage qui est proposé en dernière ligne doit être riche en calcium. Voir tableau envoyé au 1<sup>er</sup> compte rendu.

#### **Dessert :**

Les apports en fruits frais sont respectés car au menu tous les jours.

Par contre, 3 desserts gras et sucrés le même jour n'est pas conseillé. Inclure 1 léger à base de fruit pour le respect des recommandations.

J'ai modifié quand 2 à base de chocolat le même jour.

Globalement, amélioration des menus, mais encore trop de lipides.

Fait à Genas, le 27 février 2015

Par Patricia APAIX –RATTON  
Diététicienne Nutritionniste