Tout savoir sur la conception de nos menus

Les menus sont susceptibles d’être modifiés selon l’arrivage des produits.

- Nos menus sont élaborés 2/3 mois à l'avance par notre Diététicien Nutritionniste selon les recommandations nutritionnelles en vigueur
- Nos menus contiennent 37% de produits biologiques
- Tous les Menus sont validés par une Commission Externe composée par les Responsables de Restauration et d'Offices de nos villes partenaires.
- Nos salades sont confectionnées dans nos cuisines, à partir de recettes maisons.
- L’origine des viandes bovines, porcines, ovines et volailles est quotidiennement communiquée aux sites de consommation.
- Nous privilégions des poissons ayant le label MSC : label certifiant que la pêche est sauvage, traçable et durable.

Composition générale de nos Menus pour les Scolaires

2 viandes par semaine

2 poissons par semaine

1 Menu végétarien par semaine

Menus Double Choix pour les Scolaires

Le menu double choix est un menu végétarien qui est proposé en remplacement du menu traditionnel pour les enfants ne consommant pas de viande ou de poisson.

Selon la volonté et la politique de nos villes partenaires, Bondy et Noisy-le-Sec, le menu double choix est proposé de manière différente selon les villes et uniquement aux écoles Primaires.

- Noisy-le Sec, écoles Primaire : Menu double choix proposé tous les jours, sauf lors du menu végétarien
- Bondy, écoles Primaire : Menu double choix proposé uniquement les jours où il y a de la viande

Menus Crèches et Seniors

La structure des Menus Crèches et Seniors répond aux besoins particuliers de ces populations en suivant les recommandations GEM-RCN.

Liens utiles
Elaboration des menus