



La Conception de nos Menus

Découvrez comment les menus du SIPLARC sont élaborés



- 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.

Proposition des Menus par le Diététicien Nutritionniste du Siplarc

Suivant la Loi EGalim et les recommandations GEM-RCN (groupe d'études des Marchés des Restaurations Collectives et Nutrition)

Menus à base de 5 composants (hors pain)

4 types de menus pour 4 typologies

Proposition de 4 typologies de menus selon les convives :

- Menu crèches
- Menu scolaires
- Menu séniors
- Menu régimes

Récurrence des types de menus par semaine

- 2 menus à base de viande
- 1 menu à base de poisson
- 1 menu végétarien
- 1 menu à base d'oeuf ou de poisson

Menus Double Choix pour les Scolaires

Le menu double choix est un menu végétarien proposé en substitution 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.

Commission Menu Interne et Externe

- Commission menu tous les 2 mois
- Menu élaboré 3 mois à l'avance
- Commission Interne : composée du diététicien, du Directeur et des Responsables de Production
- Commission Externe : composée du diététicien, des responsables de restauration, d'office et de centre de loisir de chacune des villes partenaires
- Modification et Validation finale des menus lors de ces commissions

Enregistrement des menus dans le logiciel pour commande et mise en oeuvre

Infos pratiques

Le savez-vous ?

Une commission d'usagers scolaires et une commission d'usagers "personnes âgées" se réunissent régulièrement pour aborder toutes les questions liées à la restauration : études de satisfaction, mesures d'amélioration, projets d'animations dans les écoles... Ces commissions se composent d'élus, de professionnels municipaux en lien avec la restauration, de directeurs d'école, de représentants des associations de parents d'élèves ou de personnes âgées en foyer-logement.

Liens utiles

[L'équilibre alimentaire](#)