



Elaboration des menus par le service Nutrition

Découvrez les étapes de l'élaboration d'une assiette.



Proposition des Menus par le Diététicien Nutritionniste du Siplarc

Suivant la Loi Egalim et le 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

Du choix dans les menus :

- Menu double choix (végétarien) pour les élémentaires des 2 villes et maternelle de Bondy.
- 1 menu Végétarien par semaine.
- 2 Poissons par semaine

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](#)