

S'ENGAGE À*

#1

PROPOSER une alimentation saine, équilibrée et variée

ÉLABORER LES MENUS SUR LA BASE D'UN PLAN ALIMENTAIRE ADAPTÉ

PROPOSER :

- ☒ 1 féculent et au moins 1 légume vert en plat d'accompagnement à chaque repas
- ☒ des légumes et des fruits frais de saison à chaque repas
- ☒ des produits de la mer plusieurs fois par semaine
- ☒ du fromage à la coupe régulièrement
- ☒ des produits certifiés bio ou en conversion

- ☒ **LIMITER, VOIRE SUPPRIMER** l'utilisation de produits alimentaires intermédiaires et ultra-transformés

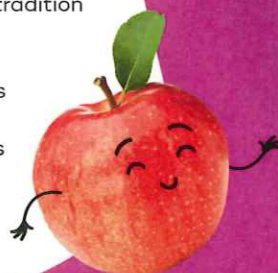
PRIVILÉGIER :

- ☒ les produits élaborés « maison »
- ☒ des produits « découverte » ou de tradition
- ☒ les produits frais et de saison

- ☒ **LIMITER** les produits gras et sucrés

- ☒ **PRIVILÉGIER** les produits labellisés ou ayant un signe de qualité

- ☒ **RESPECTER** les règles nutritionnelles en vigueur



#2

Engager une démarche responsable et durable

FAVORISER :

- ☒ les produits de la mer labellisés et/ou issus d'une pêche durable
- ☒ les produits frais et de saison
- ☒ l'utilisation de la technologie vapeur à l'occasion des opérations de remise en état des locaux
- ☒ le pré-tri des déchets alimentaires

VALORISER :

- ☐ les emballages par le biais d'un tri et d'une collecte adaptés
- ☒ les déchets organiques par le biais d'un processus de compostage

- ☐ **PROPOSER** régulièrement un menu ou un plat « climatique »

- ☒ **LIMITER, VOIRE SUPPRIMER** les produits alimentaires à emballages individuels

- ☒ **MAÎTRISER** la consommation de fluides à toutes les étapes de la restauration

- ☒ **PRIVILÉGIER** les produits locaux et les circuits de proximité



#3

Inform, sensibiliser et inviter à la découverte

IDENTIFIER :

- ☒ les produits élaborés « maison »
- ☐ des produits « découverte » ou de tradition
- ☒ les produits frais et de saison sur les menus

INFORMER :

- ☒ sur l'origine des produits servis
- ☒ sur les produits proposés aux menus

- ☐ **SOUTENIR** les projets pédagogiques portant sur l'alimentation et ses enjeux

- ☒ **AVOIR** une démarche de sensibilisation au sein de son service de restauration

PROPOSER :

- ☐ des repas à thème fréquents
- ☐ une enquête de satisfaction une fois par an

* Exemples d'engagements, autour de grandes thématiques, sur lesquels l'établissement peut se positionner à son rythme, chaque année scolaire, sur la base du dossier technique mis à disposition.

