

<http://sbssa.enseigne.ac-lyon.fr/spip/spip.php?article315>

Equilibre des menus et fréquence de présentation des produits en restauration collective.

- Filières professionnelles - Filière "Restauration collective et commerciale" - CAP Agent Polyvalent de Restauration (CAP A.P.R.) - Ressources
Date de mise en ligne : jeudi 28 octobre 2010
pédagogiques - Archives -

Copyright © SCIENCES BIOLOGIQUES ET SCIENCES SOCIALES

APPLIQUEES - Tous droits réservés

Anciennement nommé GPEMDA, le GEMRCN - Groupe d'étude des marchés de restauration collective et de nutrition - a publié en 2007 des recommandations concernant l'équilibre des menus et fréquence de présentation des produits en restauration collective.

Qu'est-ce qui a changé ?

Les recommandations ont été réactualisées et collent aux principes du PNNS 2 : moins de glucides simples, moins de lipides, plus de fruits et légumes. Les tableaux de fréquence ont également été affinés avec des classes d'âge plus étroites.

Comment s'approprier ce document ?

Il est aujourd'hui primordial que chaque acteur de la restauration connaisse et applique ces recommandations. Cet outil doit nous aider à affiner l'équilibre des menus et avant tout à spécifier dans les cahiers des charges la qualité des produits que nous souhaitons acheter.

<http://www.ccc-france.fr/index.php?rub=14>

Téléchargez sur le site :

- le texte officiel du GEMRCN
- les annexes (grille de fréquence, grammages)