

Extrait du ACADÉMIE DE LYON

<http://www2.ac-lyon.fr/enseigne/sbssa/spip.php?article315>

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

- Enseignements profes

olyvalent de Restauration (CAP A.P.R.) -
Date de mise en ligne : jeudi 28 octobre 2010



Copyright © ACADÉMIE DE LYON - 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)