

<http://sbssa.enseigne.ac-lyon.fr/spip/spip.php?article336>

Plan alimentaire en restauration collective

- Enseignements généraux - Sciences appliquées en alimentation et en hôtellerie-restauration - Ressources pédagogiques - Réglementation -



Date de mise en ligne : vendredi 17 décembre 2010

Copyright © ACADÉMIE DE LYON - Tous droits réservés

Trouvez ci dessous les **recommandations** du GEM RCN.

Anciennement nommé GPEMDA, le GEM RCN - 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)