

ANALYSE NUTRITIONNELLE DES MENUS SCOLAIRES DE NOVEMBRE A DECEMBRE 2025

Période du au (au moins 20 repas)	Entrée	Plat protidique	Garniture ou accompagnement	Produit laitier	Dessert	Fréquence recommandée		Fréquence recommandée sur les repas analysés	Fréquence constatée
						Sur	20	27	
Entrées contenant plus de 15 % de lipides						4/20 maxi	4	5,4	4
Crudités légumes ou fruits						10/20 mini	10	13,5	13
Produits frits ou pré-frits contenant plus de 15 % de lipides						4/20 maxi	4	5,4	0
Plats protidiques ayant un rapport P/L < ou = à 1 (le critère P/L ne s'applique pas aux plats aux œufs)						2/20 maxi	2	2,7	0
Poissons ou préparations à base de poisson contenant au moins 70 % de poisson, et ayant un P/L > ou = 2						4/20 mini	4	5,4	5
Viandes non hachées de bœuf, de veau ou d'agneau, et abats de boucherie						4/20 mini	4	5,4	3
Préparations ou plats prêts à consommer à base de viande, de poisson, d'œuf et/ou de fromage, contenant moins de 70 % de viande, de poisson ou d'œuf						4/20 maxi	4	5,4	2
Légumes cuits, autres que secs, seuls ou en mélange, contenant au moins 50 % de légumes						10 sur 20	10	13,5	13
Légumes secs, féculents ou céréales, seuls ou en mélange						10 sur 20	10	13,5	14
Fromages contenant au moins 150 mg de calcium par portion	(1)					8/20 mini	8	10,8	12
Fromages contenant au moins 100 mg et moins de 150 mg de calcium par portion	(1)					4/20 mini	4	5,4	8
Produits laitiers ou desserts lactés contenant au moins 100 mg de calcium, et moins de 5g de lipides par portion						6/20 mini	6	8,1	12
Desserts contenant plus de 15 % de lipide par portion						3/20 maxi	3	4,1	2
Desserts contenant moins de 15 % de lipides, et plus de 20g de glucides simples totaux par portion						4/20 maxi	4	5,4	0
Desserts de fruits crus						8/20 mini	8	10,8	14

(1) Fromage servi en tant que tel, ou en entrée composée