

# LES MENUS

## L'élaboration des menus

Nos menus sont élaborés par notre diététicienne, Charlotte Lheureux. Ils sont construits sur les bases suivantes :

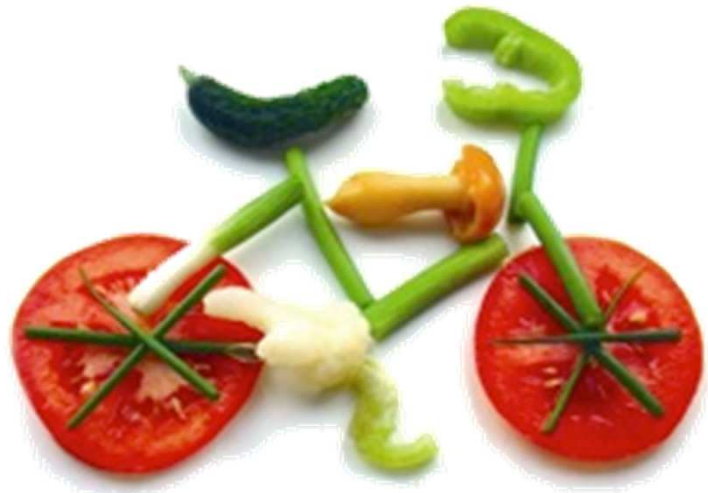
- **Le plaisir de manger** avec des recettes traditionnelles élaborées par nos chefs dans notre cuisine en tenant compte de la saisonnalité des aliments. Cette notion de plaisir est renforcée par la mise en place, tout au long de l'année, de menus à thèmes qui permettent de créer, autour du repas, un moment convivial et chaleureux.
- **L'équilibre alimentaire** en conformité avec l'arrêté du 30 septembre 2011 sur la qualité nutritionnelle des repas servis en restauration scolaire et la recommandation nutrition du GEMRCN\*.
- **L'adaptation aux besoins nutritionnels** spécifiques et aux attentes des différentes catégories de convives.

\* GEMRCN : Groupe d'Etude des Marchés de Restauration Collective et de Nutrition



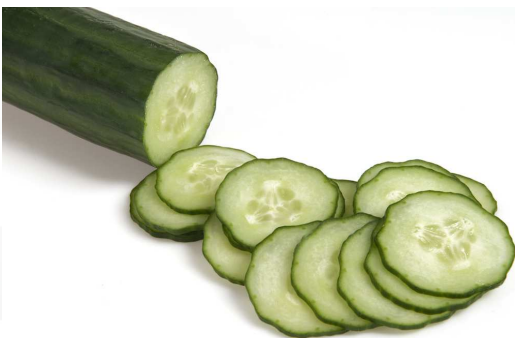
Afin de garantir une bonne consommation des repas par les enfants, et lutter contre le gaspillage alimentaire, nous mettons à disposition de nos clients 2 menus pour chaque période :

- Le menu « Conseil »
- Le menu « du Chef ».



Ainsi, en fonction de l'appréciation des plats par vos convives, vous composez vous-même votre menu à partir d'une carte variée :

- Pour l'entrée, choix parmi 2
- Pour le plat protidique, choix parmi 2
- Pour le légume d'accompagnement, choix parmi 2
- Pour le produit laitier, choix parmi 2
- Pour le dessert, choix parmi 2.



## La composition des menus

Pour les enfants de maternelle et d'élémentaire, nos menus comprennent **5 composantes** :

- Une entrée
- Un plat protidique
- Un légume vert ou féculent
- Un produit laitier
- Un dessert

Pour les enfants de maternelle et d'élémentaire, nos menus comprennent **4 composantes** :

- Une entrée ou un dessert
- Un plat protidique
- Un légume vert ou féculent
- Un produit laitier



Soucieux du respect du goût de chacun, nous incluons dans la prestation les condiments tels que sel, poivre, huile, vinaigre, moutarde et margarine.

Nous pouvons également vous proposer un panier saveur incluant différentes épices.

Les menus sont identiques pour les enfants et les adultes accompagnants.

Les grammages sont conformes à ceux recommandés par le GEMRCN et sont adaptés à chaque catégorie de convives.

Des plats de substitution sont proposés quotidiennement afin de répondre aux spécificités des convives de confessions religieuses différentes (exemple : repas sans viande de porc).

