



LE MENU VEGETARIEN EN RESTAURATION SCOLAIRE

La loi EGALIM promulguée le 1^{er} novembre 2018 prévoit pour la restauration collective publique ou privée de proposer au moins une fois par semaine un menu végétarien. Ce menu peut être composé de protéines animales (œuf ou lait) ou végétales (céréales ou légumineuses). Ceci est à titre expérimental pour une durée de 2 ans et applicable dès le 1^{er} novembre 2019.

Nous serons donc bien au rendez-vous pour vous aider dans cette mise en place, soucieuse des enjeux de la loi EGALIM aussi bien pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire que pour l'accès à tous d'une alimentation saine et durable.

Depuis déjà plusieurs années, de nombreux clients et partenaires nous ont demandé des alternatives au menu scolaire habituellement et traditionnellement servi aux enfants. Menus sans viande ou menus végétariens ont déjà été réfléchis et élaborés par nos équipes de cuisiniers et diététiciens dans un objectif aussi bien de satisfaire toutes les familles que d'ouvrir les enfants à d'autres modes alimentaires et éduquer leur goût à des aliments et des recettes différentes de leurs habitudes.

Les grilles de menus élaborées par les diététiciennes du service Diététique et Nutrition continueront à répondre à la réglementation du 30 septembre 2011 sur la restauration scolaire en satisfaisant aux fréquences d'apparition des plats, tout en incluant cette proposition de menu végétarien à raison d'une fois par semaine. Pour garantir la variété, l'équilibre et la découverte de nouvelles saveurs, le service Achats continuera également d'enrichir l'offre de nouveaux produits et nos cuisiniers de concocter de nouvelles recettes.

Nous sommes à votre disposition pour répondre à toutes vos questions techniques et spécifiques sur ces menus.

Si vous rencontrez des difficultés avec l'application de ce texte, nous vous remercions de prendre contact avec nos équipes afin qu'une solution alternative puisse être envisagée.