

ANALYSE DES FREQUENCES DE SERVICES DES PLATS DE LA CANTINE DE FLORAC TROIS RIVIERES ET ANALYSE DE L'ECART AVEC LES RECOMMANDATIONS GEMRCN

NOMBRE DE REPAS DANS LE MOIS

14

Objectifs nutritionnels	Critères	Fréquences	JANVIER	
			nombre constaté	fréquence sur le mois
Consommation suffisante de fruits et légumes	Crudités de légumes ou de fruits (entrées ou garnitures contenant au moins 50 % de légumes ou de fruits)	10/20 mini	6	8,6
	Légumes cuits autres que secs (garnitures contenant au moins 50 % de légumes)	10/20	7	10,0
	Desserts de fruits crus (100 % fruits crus, sans sucre ajouté)	8/20 mini	7	10,0
Variété des féculents	Légumes secs, pommes de terre ou céréales (garnitures en contenant au moins 50 %)	10/20	6	8,6
Quantité limitée des matières grasses	Entrées constituées de produits à teneur en matières grasses > 15 %	4/20 maxi	2	2,9
	Produits à frire ou pré-frits à teneur en matières grasses > 15 %	4/20 maxi	1	1,4
	Plats protidiques contenant autant ou plus de matières grasses que de protéines (P/L ≤ 1)	2/20 maxi	1	1,4
	Desserts constitués de produits à teneur en matières grasses > 15 %	3/20 maxi	2	2,9
Place des poissons et consommation suffisante de viandes sources de fer	Poissons ou préparations d'au moins 70 % de poissons et contenant au moins 2 fois plus de protéines que de matières grasses (P/L ≥ 2)	4/20 mini	2	2,9
	Viandes non hachées de bœuf, veau, agneau, et abats de boucherie 12	4/20 mini	4	5,7
	Préparations ou plats prêts à consommer contenant moins de 70 % du grammage recommandé pour la portion de viande, poisson ou œuf	3/20 maxi		0,0
Quantité limitée des sucres ajoutés	Desserts contenant plus de 20 g de sucres simples totaux par portion et contenant moins de 15 % de matières grasses	4/20 maxi	3	4,3
Consommation suffisante de produits laitiers variés	Fromages contenant au moins 150 mg de calcium par portion	8/20 mini	7	10,0
	Fromages contenant entre 100 mg et 150 mg de calcium par portion	4/20 mini		0,0
	Laitages (produits laitiers frais, desserts lactés contenant plus de 100 mg de calcium et moins de 5 g de matières grasses par portion)	6/20 mini	4	5,7