

ANALYSE DIETETIQUE QUANTITATIVE SUR LA DIVERSIFICATION DES COMPOSANTS POUR LES MENUS DE L'ANNEE SCOLAIRE DE septembre 2009 à juillet 2010

ENTREE SCOLAIRE		
59 entrées crudité/ cuitité	42%	55%
18 potages légumes	13%	
10 potages féculents	7%	28%
10 entrées féculents	7%	
19 entrées base pâte	13%	
12 entrées protidiques	9%	9%
13 entrées charcuteries	9%	9%
141	100%	

LEGUME SCOLAIRE		
67 légumes verts	48%	55%
10 légumes secs	7%	
2 blé	1%	45%
31 pomme de terre	22%	
12 Pâtes	9%	
19 riz/semoule	13%	
141	100%	

PLAT PROTIDIQUE SCOLAIRE	
14 bœuf	10%
8 veau	6%
23 porc	16%
38 volailles	27%
5 omelette	4%
28 Poissons	20%
25 plats complets	18%
141	100%

DESSERT SCOLAIRE	
71 laitages	50%
48 fruits crudités/ cuitités	34%
22 pâtisseries	16%
141	100%

Les 564 plats servis en 2009/2010 peuvent être divisés en 4 secteurs :

202 FRUITS ET LEGUMES	36%
59 entrées crudité/ cuitité	
18 potages légumes	
67 légumes verts	
10 légumes secs	
48 fruits crudités/ cuitités	

125 FECULENTS	22%
10 potages féculents	
10 entrées féculents	
19 entrées base pâte	
2 blé	
31 pomme de terre	
12 Pâtes	
22 pâtisseries	

166 PLAT PROTIDIQUE	29%
12 entrées protidiques	
13 entrées charcuteries	
141 PLAT PROTIDIQUE SCOLAIRE	

71 PRODUIT LAITIER	13%
71 laitages	

ANALYSE DIETETIQUE QUANTITATIVE SUR LA DIVERSIFICATION DES COMPOSANTS POUR LES MENUS DE L'ANNEE SCOLAIRE DE septembre 2009 à juillet 2010

ENTREE SCOLAIRE	
59 entrées crudité/cuidité	42%
18 potages légumes	13%
10 potages féculents	7%
10 entrées féculents	7%
19 entrées base pâte	13%
12 entrées protidiqes	9%
13 entrées charcuteries	9%
141	100%

LEGUME SCOLAIRE	
67 légumes verts	48%
10 légumes secs	7%
2 blé	1%
31 pomme de terre	22%
12 Pâtes	9%
19 riz/semoule	13%
141	100%

PLAT PROTIDIQUE SCOLAIRE	
14 bœuf	10%
8 veau	6%
23 porc	16%
38 volailles	27%
5 omelette	4%
28 Poissons	20%
25 plats complets	18%
141	100%

DESSERT SCOLAIRE	
71 laitages	50%
48 fruits crudités/cuidité	34%
22 pâtisseries	16%
141	100%

2 artichaut en salade	3%	A
7 Betterave	12%	F
10 carotte râpée	17%	F
8 concombre	14%	F
2 macédoine	3%	A
2 melon	3%	F
15 Salade composée	25%	F
13 Tomate	22%	F
59 entrées crudité/cuidité	100%	
18 potages légumes	100%	
10 potages féculents	100%	
6 œufs	50%	F
6 salade protidique	50%	F/A
12 entrées protidiqes	100%	
2 blé	20%	
2 pâtes	20%	
5 pomme de terre	50%	F
1 semoule	10%	
10 entrées féculents	100%	
2 amuses bouche/Nems	11%	S
3 crêpe fromage	16%	S
4 friand au fromage	21%	S
7 Pizza fromage	37%	S
3 Quiche Lorraine	16%	S
19 entrées base pâte	100%	
2 jambon	15%	F
6 5pâté /1 rilette	46%	F
5 Saucisson sec	38%	F

7 carottes	10%	S
4 Choux fleur	6%	S
6 Épinards	9%	S
3 Brocolis	4%	S
3 Courgettes	4%	S/F
5 Haricots beurre	7%	A
8 haricots verts	12%	A
9 petits pois	13%	A
16 salade	24%	F
6 Légume mélangé	9%	S
67 légumes verts	100%	
4 Haricots blancs	40%	
6 Lentilles	60%	
10 légumes secs	100%	
2 blé	3%	
2 Chips	3%	
10 Frites	16%	F/S
5 Gratin dauphinois	8%	F
5 pomme vapeur	8%	F
9 Purée	14%	
31 pomme de terre	48%	
12 Pâtes	19%	
15 Riz	23%	
4 Semoule	6%	
19 riz/semoule	30%	
64 Féculents	100%	

1 bourguignon	7%	F
9 steak frais haché	64%	F
4 Boule de bœuf	29%	S
14 bœuf	100%	
2 Sauté de veau	25%	F
1 Rôti de veau	13%	F
5 Paupiette de veau	63%	S
8 veau	100%	
10 Rôti de porc	43%	F
2 Sauté de porc	9%	F
8 7Saucisse/1boudin	35%	F
3 jambon	13%	F
23 porc	100%	
16 dinde	42%	F
18 17poulet/1poule	47%	F
4 2canard/2cœur volaille	11%	F
38 volailles	100%	
5 omelette	100%	
17 poisson meunière/pané	61%	S
3 nuggets de poisson	11%	S
2 Moules	7%	S
6 merlue/colin	21%	S
28 Poissons	100%	
6 5paella / 1couscous	24%	F/S
9 lasagne/bolo/milan/carbo	36%	F/S
2 moussaka/pain bagnat	8%	F/S
2 tartiflette	8%	F
6 4parmentier/2brandade	24%	F/S

19 Fromage	27%	F
13 flan	18%	F
7 Fromage blanc	10%	F
15 Yaourt	21%	F
6 Petit Suisse	8%	F
2 Mousse au chocolat	3%	F
9 glace	13%	S
71 laitages	100%	
18 fruits cuits	38%	A
30 fruits	63%	F
48 fruits crudites/cuidite	100%	
6 gâteaux patissier	27%	F/S
6 tarte fruit	27%	F
4 éclair	18%	S
2 crêpes	9%	S
4 biscuit crème	18%	F
22 pâtisseries	100%	

APPERTISE : A
SURGELE : S
FRAIS : F

13 entrées charcuteries 100%

25 plats complets 100%