

**Contrôle des fréquences de service des plats pour les 3 / 5 ans (1)(2)
sur Restaurant scolaire (Déjeuner)
du Lundi 6 Mars 2017 au Vendredi 7 Avril 2017**

	Entrée	Plat protidique	Garniture ou accompagnement	Produit Laitier	Dessert	Fréquence observée	Fréquence recommandée
Entrées > 15% MG	4					4/20 ✓	4/20 max
Crudité ou fruit cru	10		1			11/20 ✓	10/20 min
Produits à frire et pré-frits > 15% MG		0	1			1/19 ✓	4/19 max
Plats protidiques ayant un rapport P/L ≤ 1 (le critère ne s'applique pas aux plats d'oeufs)		2				2/20 ✓	2/20 max
Préparation à base de poisson > 70% de poisson et P/L ≥ 2		5				5/20 ✓	4/20 min
Viandes non hachées de boeuf, de veau ou d'agneau et abats de boucherie		7				7/20 ✓	4/20 min
Préparations ou plats prêts à consommer à base de viande, de poisson, d'oeuf et/ou de fromage contenant moins de 70% de viande, de poisson ou d'oeuf		0				0/20 ✓	4/20 max
Légumes cuits, autres que secs, seuls ou en mélange contenant au moins 50% de légumes			9			9/18 ✓	9/18
Légumes secs, féculents, céréales seuls ou en mélange			9			9/18 ✓	9/18
fromages contenant au moins 150 mg de calcium par portion	0			4		4/11 ✓	4/11 min
fromages contenant au moins 100 mg et moins de 150 mg de calcium par portion	1			1		2/11 ✓	2/11 min
Produits laitiers ou desserts lactés contenant au moins 100 mg de calcium et moins de 5 g de lipides par portion				1	3	4/11 ✓	3/11 min
Desserts contenant plus de 15 % de lipides et plus de 20 g de glucides simples totaux par portion					3	3/16 ✓	3/16 max
Desserts contenant moins de 15 % de lipides et plus de 20 g de glucides simples totaux par portion					1	1/16 ✓	4/16 max
Desserts de fruits crus					6	6/16 ✓	6/16 min

(1) Ce tableau s'emploie pour le contrôle des fréquences de service des aliments en cas de menu unique, choix dirigé ou menu conseillé. Seules les cases non grisées sont pertinentes.

(2) Dans le cas d'un internat, analyser séparément les déjeuners et les dîners