

APPLICATION DE LA LOI EGALIM

# MENU VEGETARIEN

# #EGalim



ALIMENTATION.GOUV.FR



ÉTATS  
GÉNÉRAUX  
ALIMENTATION

Chers parents,

Les états généraux de l'alimentation (EGalim) se sont réunis en 2017. A l'issue de cette assemblée réunissant toutes les parties prenantes du secteur alimentaire, des lois ont été votées.

C'est dans ce cadre qu'à partir de **début 2020**, nous proposerons à vos enfants **un menu végétarien toutes les 2 semaines** afin de répondre aux obligations légales. Cette mesure fait l'objet d'un test sur **2 ans**.

Un menu végétarien est composé d'un plat dont la viande ou le poisson a été remplacé par des œufs, des produits laitiers ou des aliments apportant des protéines végétales.

Pour obtenir une qualité de protéines végétales **équivalente** à celle de la viande, le plat doit associer des céréales (riz, blé, maïs) et des légumineuses (lentilles, pois chiches, haricots rouges).

À L'Alsacienne De Restauration, nos menus garantissent une quantité de matières grasses limitée et un apport **d'au moins 10g de protéines** adapté aux besoins nutritionnels des enfants.

Dans une démarche de découverte du goût et des saveurs, nos recettes ont été préalablement validées par les enfants lors de tests culinaires sur site. Ces repas végétariens seront représentés dans nos menus par ce logo

LE JOUR DU 



« L'alimentation des enfants en restauration scolaire répond à des recommandations strictes. Il ne faut donc pas supprimer la viande de tous ses repas. Ainsi, les jours du repas végétarien, nous vous recommandons de proposer de la viande ou du poisson au dîner afin de garantir un bon apport en fer. »



Pour mieux comprendre ce qu'est un plat végétarien  
<https://www.youtube.com/watch?v=N4BtVHyn1X4>

