



Arrêté du 30 septembre 2011  
sur la qualité nutritionnelle  
des repas servis en  
restauration scolaire

sodexo

Solutions de Qualité de Vie au Quotidien

## Pourquoi un arrêté ?



- L'obésité infantile touche aujourd'hui près d'un enfant sur six en France.
- Or, chaque jour 6 millions d'enfants fréquentent les restaurants scolaires.
- Ainsi l'école, et en particulier la restauration scolaire, joue un rôle important en matière de santé publique et dans l'acquisition de bons comportements alimentaires.
- L'objectif de l'arrêté du 30 septembre 2011 est donc d'améliorer la qualité nutritionnelle des repas servis afin de **prévenir l'obésité et le surpoids.**

## Les principales dispositions de l'arrêté



○ Proposer 4 ou 5 composantes à chaque déjeuner ou dîner :

● 4 composantes :

1 entrée  
1 plat principal  
1 légume ou féculent en garniture  
1 produit laitier

OU

1 plat principal  
1 légume ou féculent en garniture  
1 produit laitier  
1 dessert

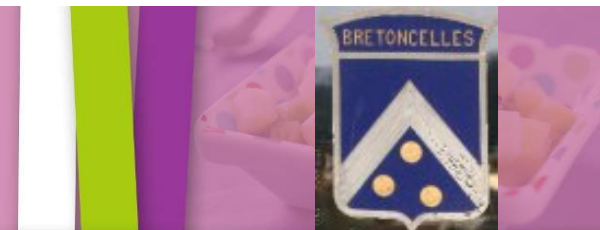
● 5 composantes :

1 entrée  
1 plat principal  
1 légume ou féculent en garniture  
1 produit laitier  
1 dessert



Solutions de Qualité de Vie au Quotidien

## Les principales dispositions de l'arrêté



### ○ Garantir la variété des plats servis (fréquences minimales et maximales d'apparition des plats sur 20 repas) :

#### ● Limiter :

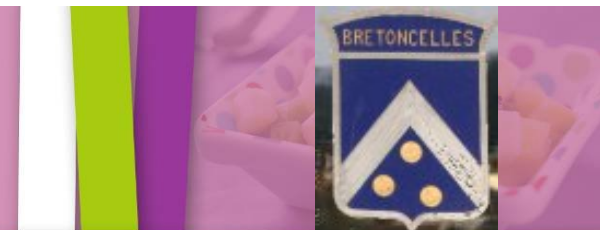
- Les produits trop gras (ex. charcuteries, produits panés)
- Les produits trop sucrés (ex. beignets, glaces)

#### ● Promouvoir :

- Les légumes et fruits crus
- Les fromages et laitages riches en calcium
- Les viandes non hachées de bœuf, veau, agneau et abats de boucherie
- Le poisson



## Les principales dispositions de l'arrêté



### ○ Mettre à disposition des portions de taille adaptée :

- Un référentiel précise les grammages des produits prêts à consommer à respecter par tranche d'âge :
  - Enfants de maternelle
  - Enfants d'élémentaire
  - Collégiens et lycéens

### ○ Identifier sur les menus les produits de saison :

- Un pictogramme identifie sur les menus les légumes et fruits frais de saison crus





## Les principales dispositions de l'arrêté



- Définir des règles adaptées pour le service de l'eau, du pain, du sel et des sauces :
  - L'eau doit être à disposition sans restriction
  - Le sel et les sauces (mayonnaise, vinaigrette, ketchup) ne doivent pas être en libre accès et proposés seulement en fonction des plats servis
  - Le pain doit être disponible en libre accès



# Nos engagements

- Ces dispositions s'inscrivent dans les engagements de Sodexo à :
  - Eduquer les jeunes convives au « manger mieux » en répondant à leurs besoins nutritionnels
  - Les sensibiliser à une alimentation équilibrée et aux bénéfices qui en découlent
  - Faire du déjeuner un moment de plaisir et de découverte



## Nos engagements



- Les diététiciennes et chefs de cuisine Sodexo proposent des recettes et menus qui :
  - Sont équilibrés, variés et adaptés à chaque âge
  - Favorisent les produits frais et les préparations « maison »
  - Respectent le rythme des saisons
  - Mettent à l'honneur les fruits et légumes
  
- Depuis plusieurs années, Sodexo travaille également sur la réduction des apports en sucre, en sel et en matières grasses des recettes et des produits sélectionnés.



Solutions de Qualité de Vie au Quotidien



## Nos engagements



- Etre à l'écoute des convives permettant une meilleur réactivité, la ville de Bretoncelles a ainsi choisi qu'un chef de cuisine préparerait quotidiennement, au sein de la cuisine du complexe scolaire, les repas servis aux enfants.





Merci de votre  
attention

sodexo<sup>★</sup>

Solutions de Qualité de Vie au Quotidien