

La rédaction des menus pour le compte du Département du Rhône nécessite de prendre en compte un certain nombre de contraintes :

- **Contraintes nutritionnelles**

Les menus doivent être conformes au GEMRCN version 2.0 de Juillet 2015 (Groupe d'Etude des Marchés de Restauration Collective et Nutrition), dont voici quelques recommandations :

- ✓ La moitié des entrées sont des crudités
- ✓ 40% des desserts sont des fruits crus
- ✓ Les entrées riches en lipides sont limitées à 4 fois/20 repas
- ✓ Les produits frits et pré-frits (plat principal et accompagnement) sont limités à 4/20repas
- ✓ Veau, bœuf ou agneau NON HACHÉS doivent être présents au moins 1/semaine
- ✓ Le poisson en filet doit être présent au moins 1/semaine
- ✓ Il doit y avoir autant d'accompagnements légumes que féculents sur la période

- **Contraintes contractuelles** (contrat de Délégation du Service Public du Département du Rhône) :

- ✓ Les repas sont à 5 composantes :
 - Entrée
 - Plat principal
 - Accompagnement
 - Produit laitier
 - Dessert
 - + pain
- ✓ Les menus sont à choix multiple :
 - 3 entrées
 - 1 viande et 1 poisson ou œuf
 - 1 légumes et 1 féculent
 - 4 produits laitiers
 - 4 desserts

Avec 1 journée double légumes en accompagnement /semaine

- ✓ 1 à 2 fois/semaine, le repas est entièrement local. Dans ce cas, les choix sont plus limités :
 - 2 entrées
 - 1 viande et 1 poisson ou œuf
 - 1 légume et 1 féculent
 - 2 produits laitiers
 - 3 desserts

Les zones géographiques autorisées pour chaque famille de produits (viande, œufs, fruits et légumes ...) sont précisées dans le contrat.

- **Contraintes contractuelles d'approvisionnement :**
 - ✓ 100% des viandes sont fraîches et françaises (sauf agneau UE tolérée)
Viandes hachées surgelées tolérées, <15% MG
 - ✓ Viandes reconstituées, cordons bleus industriels, viandes saumurées ou marinées, boulettes, préparations à base de viande sont interdits
 - ✓ 75% des légumes et 90% des fruits sont frais,
 - ✓ 100% des légumes sont origine France
 - ✓ 80% des pâtisseries et entremets sont frais
 - ✓ 40% des poissons sont frais, et 100% sont des pleins filets des zone de pêche 21 et 27 uniquement
Perche Nil, panga, tilapia, hoki, fruits de mer Asie sont interdits.
Beignets de poisson, de calamars sont interdits
 - ✓ Œufs reconstitués, omelettes surgelées sont interdits
 - ✓ Vinaigrette doit être maison
 - ✓ Huile de palme, maïs, carthame, coco, coprah et arachide sont interdites
 - ✓ Les produits sont sans OGM

- **Contrainte légale Égalim 01/11/2019 article 24**
Obligation d'un repas végétarien (sans viande ni poisson) hebdomadaire dans tous les établissements scolaires

- **Autres contraintes :**
 - ✓ Respect de la saisonnalité des fruits et légumes et des plats
 - ✓ Dénominations des préparations simples et compréhensibles
 - ✓ Faisabilité (moyens techniques et humains)