

Atelier Menus "Fontenilles"

Compte rendu

du mardi 16 décembre 2025



Menus travaillés

Période concernée :

- 03/11/2025 au 19/12/2025

Certains choix de menus vous questionnent ? on vous explique !

i

Information

1. Petits-Suisses : Combien de Petits-Suisses doivent être donnés à un enfant lorsque le menu indique "Suisse et fruit", "Suisse pâtisserie" ou "Suisse compote" ?

Pour les maternelles/élémentaires : 2 petit-suisses de 30 g.

Attention si le petit-suisse est suivi d'un dessert lacté type crème dessert, liégeois, flan... alors dans ce cas c'est : 1 petit-suisse de 30 g seulement.

2. Calamar : Quelle quantité (en gramme ou nombre) de calamar doit-on servir ? Maternelles et primaires

Pour les maternelles c'est : 50 g

Pour les élémentaires c'est : 70 g

3. Absence de Légumes : Dans le cas où le menu ne comporte pas de légumes mais seulement un fruit, cela est-il considéré comme équivalent, ou est-ce que cela pose problème ?

Dans le cadre de la restauration collective scolaire, l'élaboration des menus est réalisée en respectant à la fois les recommandations nutritionnelles officielles (GEMRCN) et les contraintes contractuelles définies par l'établissement.

Une question sans réponse ?
Contactez l'un des participants !

Scolaire

Atelier Menus "Fontenilles"

Compte rendu

du mardi 16 décembre 2025



Menus travaillés

Période concernée :

- 03/11/2025 au 19/12/2025

Certains choix de menus vous questionnent ? on vous explique !

i

Information

Le contrat en vigueur prévoit un seul accompagnement par repas, qui peut être soit un féculent, soit un légume.

Afin de garantir un équilibre nutritionnel global et de répondre aux besoins des enfants de maternelle et d'élémentaire, nous avons fait le choix d'une alternance entre légumes et féculents sur l'ensemble des menus. Les féculents sont proposés de manière régulière, car ils jouent un rôle essentiel dans la satiété, l'apport énergétique et la concentration des enfants tout au long de la journée.

Lorsque le repas ne comporte pas de légumes en accompagnement, un fruit, un dessert à base de fruits ou une entrée de légumes est systématiquement proposé. Cela permet d'assurer un apport quotidien en fruits et/ou légumes, conformément aux recommandations nutritionnelles. Les fruits sont volontairement privilégiés crus, car ils conservent mieux leurs vitamines, leurs fibres et participent positivement au développement et à la santé de l'enfant.

**Une question sans réponse ?
Contactez l'un des participants !**

Scolaire

Atelier Menus "Fontenilles"

Compte rendu

du mardi 16 décembre 2025



Menus travaillés

Période concernée :

- 03/11/2025 au 19/12/2025

Certains choix de menus vous questionnent ? on vous explique !

i

Information

Dans l'idéal, la présence de deux accompagnements (féculent + légume) à chaque repas permettrait un équilibre optimal. Toutefois, cette organisation dépend directement des modalités prévues dans le contrat de restauration. Pour toute question ou évolution souhaitée à ce sujet, nous invitons les parents à se rapprocher de l'établissement.

Le choix des menus à baissé - qualité - pâte trop cuite ou pas assez

Les menus substitutions ne sont pas au contrat

Une question sans réponse ?
Contactez l'un des participants !

Scolaire