



**Recommandations alimentaire sur 25 repas**  
**du restaurant scolaire**  
**( du 14 novmenbre 2025 au 9 janvier 2026)**



Catégorie	Objectif Sur 25 repas	Résultat Sur 25 repas	Bilan
 <b><u>Entrées légères</u></b> (crudités, potage, fruits)	15	13	✅ Bon équilibre
 <b><u>Entrées grasses</u></b> (charcuteries,entrées avec mayonnaise,feuilletés, ect..)	5	6	✅ Conforme
 <b><u>Fritures / panés</u></b> (Beignets, aliments panés, frites, ect..)	5	2	🌟 Excellent
 <b><u>Poissons frais</u></b>	5	4	✅ Conforme
 <b><u>Viandes non hachées</u></b>	5	6	✅ Bon équilibre
 <b><u>Plats composés</u></b> (bolognaïses,quiches,croque-monsieurs,pizzas,ect...)	5	7	⚠️ À surveiller
 <b><u>Féculents ou légumes secs</u></b>	12.5	13	✅ Objectif atteint
 <b><u>Fromages secs</u></b> (Inclus ceux dans les préparations)	10	8	⚠️ À renforcer
 <b><u>Légumes cuits</u></b> + 50% de légumes	12,5	9	⚠️ À renforcer
 <b><u>Produits laitiers</u></b> (Yaourts,fromages blancs)	7	7	✅ Objectif atteint
 <b><u>Desserts gras</u></b> (Pâtisseries,gâteaux)	3	3	✅ Conforme
 <b><u>Fruits et compote</u></b>	10	10	✅ Objectif atteint