



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