

Les menus végétariens ELIOR



En août 2021, la loi Climat et Résilience a instauré le repas végétarien **une fois par semaine** dans les cantines scolaires.

🔍 Pourquoi ?

Le Programme national de l'alimentation et de la nutrition (PNAN 2019-2023) fixe l'objectif de promouvoir les **protéines végétales** en restauration collective, dans le but de favoriser la diversité de notre alimentation et de profiter de leurs **bienfaits nutritionnels**.

Un plat **végétarien** est un plat dont la viande (les produits carnés), le poisson ou les fruits de mer ont été remplacés par des œufs, des produits laitiers et des aliments sources de **protéines végétales**.

Et chez ELIOR ?



Ces plats sont élaborés par le pôle alimentaire. Ils assurent **10g de protéines** à la portion. Ils s'inscrivent dans la politique du PNAN en permettant à la fois de garantir la couverture des besoins en **protéines**, d'augmenter la part de **glucides complexes** et de **fibres** dans l'alimentation des enfants.



EXPÉRIMENTATION D'UN MENU **VÉGÉTARIEN** UNE FOIS PAR SEMAINE

► **Champ d'application** : les restaurants collectifs scolaires, de la maternelle au lycée.

À titre expérimental, à partir du 1^{er} novembre 2019, les gestionnaires de tous les restaurants collectifs scolaires (publics ou privés) **sont tenus de proposer, au moins une fois par semaine, un menu végétarien**, sur une durée de **2 ans**. Ce menu végétarien peut constituer une alternative à d'autres menus dans le cas où plusieurs menus sont proposés. Dans le cas où un menu unique est proposé, il s'agit d'un menu unique **végétarien**. Par ailleurs, le menu **végétarien doit s'insérer dans un plan alimentaire respectueux des exigences relatives à la qualité nutritionnelle** des repas fixées par l'arrêté du 30 septembre 2011.

Précision : qu'est-ce qu'un menu **végétarien** ? Il s'agit d'un **menu (toutes les composantes) sans viande, ni poisson, crustacés et fruits de mer**. Il peut cependant comprendre des protéines animales (œufs, produits laitiers). Les alternatives protéiques utilisées peuvent être les légumineuses (lentilles, pois chiches, haricots...), les céréales (blé, riz, boulgour...), les œufs et/ou les produits laitiers.

Références juridiques : article 24 de la loi EGalim, codifié à l'article L. 230-5-6 du CRPM, et arrêté du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire.