

## Les contrôles

Les contrôles seront confiés aux services de l'Etat déjà en charge des inspections sanitaires en matière de restauration scolaire (agents des DDPP).

Les contrôles vont porter sur :

- les menus proposés,
- les fréquences d'apparition des plats,
- les grammages des produits prêts à consommer, préparés par des fournisseurs extérieurs (produits par les industries agro-alimentaires),
- les modalités de service de l'eau, du pain, du sel et des sauces.

Agissons ensemble pour la santé  
des générations futures



Pour  
en savoir  
plus

<http://www.legifrance.gouv.fr>

Contact Sogeres  
Le service qualité/nutrition demeure à votre disposition  
au 01.46.99.34.83

**Sogeres**  
RESTAURATEUR

42-44 rue de Bellevue – 92 513 Boulogne Billancourt Cedex

## Arrêté du 30 septembre 2011

### Qualité des repas servis en restauration scolaire

#### Le contexte

Dans le cadre de la **politique publique de l'alimentation définie par la loi de modernisation de l'agriculture et de la pêche**, le gouvernement vient de publier un décret et un arrêté fixant les règles nutritionnelles des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire. (Arrêté du 30 septembre 2011).

Ce décret prévoit les exigences que doivent respecter les gestionnaires des services de restauration concernant la qualité nutritionnelle des repas qu'ils proposent.

Ces exigences portent sur la variété et la composition des repas proposés, la taille des portions, le service de l'eau, du pain, du sel et des sauces.

#### En pratique

### Les fréquences d'apparition des produits en fonction de leur valeur nutritionnelle

Les menus sont réalisés sur 20 jours successifs, les fréquences d'apparition des produits sont donc établies sur cette période. Sogeres s'engage à respecter les fréquences d'apparition imposées par ce décret

### Les grammages des produits préconisés

La taille des portions servies doit être adaptée au type de plat et à chaque classe d'âge. Trois types de grammages sont prévus en fonction des différentes populations ciblées :

- Enfants en classe maternelle
- Enfants en classe élémentaire
- Adolescents/adultes scolaires

### Le service de l'eau, du pain, du sel et des sauces

L'eau est à disposition sans restriction.

Le sel et les sauces (mayonnaise, vinaigrette, ketchup) ne sont pas en libre accès et sont servis en fonction des plats.

Le pain doit être disponible en libre accès.

# Les grammages : ce qui va changer

	Grammages Sogeres à ce jour	Au vu de l'application du Décret, grammages obligatoires à compter de mars 2012
<b>VIANDES (sans sauce)</b>		
Nuggets de volaille (20g pièce crue)	3 pièces pour les maternelles 4 pièces pour les élémentaires	2 pièces pour les maternelles 3 pièces pour les élémentaires
Cordon bleu*	100 g pour les maternelles et les élémentaires	Arrêté : 50g pour les maternelles Arrêté : 70g pour les élémentaires <b>Grammage Sogeres : 80 g</b>
Paupiette de veau*	100 g pour les maternelles et les élémentaires	Arrêté : 50g pour les maternelles Arrêté : 70g pour les élémentaires <b>Grammage Sogeres : 100 g</b>
<b>POISSONS (sans sauce)</b>		
Beignets de poisson (20 à 24 g l'unité)	3 pour les maternelles 4 pour les élémentaires	2 pour les maternelles 3 pour les élémentaires
Poisson pané	80 g pour les maternelles et les élémentaires	50 g pour les maternelles 70 g pour les élémentaires
<b>PLATS COMPOSES</b>		
Quenelle (40g l'unité)	2 pièces pour les maternelles et les élémentaires	1,5 pièce pour les maternelles 2 pièces pour les élémentaires
Préparations pâtisseries (pizza, quiche...)	125 g pour les maternelles 165 g pour les élémentaires	100 g pour les maternelles 150g pour les élémentaires

## Aucune modification de grammages pour les produits suivants :

- Entrées de préparations pâtisseries salées : crêpe, friand, pizza, quiche
- Viandes (sans sauce) : saucisses (chipolatas, Francfort, etc.), boulettes de boeuf, steak haché de boeuf, steak haché de veau et viande hachée pour bolognaise.
- Desserts : pâtisseries, glaces et mousses

\* A ce jour, les industriels ne sont pas en mesure de proposer ces produits dans les grammages définis dans l'arrêté. Sogeres proposera ces produits dans les grammages existant à ce jour.