

LE CLUB DES CHEFS



Création du club des Chefs

Au-delà des travaux d'amélioration des pratiques alimentaires dans les collèges initiés avec les chefs d'établissements, les gestionnaires et les cuisiniers, le Département travaille à la mise en commun de bonnes pratiques.

Le Club des chefs a pour objectif de fédérer les initiatives et les échanges entre établissements sous l'impulsion du Département.

Dans un premier temps, ce site mettra à disposition des chefs cuisiniers les recommandations du Groupe d'Étude de Marché, Restauration Collective et Nutrition (GEMRCN) et des informations utiles :

- La grille type de construction d'un menu équilibré
- Des menus selon les saisons

D'autres contenus et documentations viendront compléter ces pages au fur et à mesure des échanges engagés.

Exemple de 4 repas consécutifs

Composantes du menu 1	Plan alimentaire	Exemple de menu
Entrée Plat principal Accompagnement Produit laitier Dessert	Féculents VPO* Légumes cuits Dessert lacté Féculents	- Salade de riz - Poisson à la Provençale - Julienne de légumes - Entremet - Biscuit
Composantes du menu 2	Plan alimentaire	Exemple de menu
Entrée Plat principal Accompagnement Produit Laitier Dessert	Légumes crus VPO* Légumes cuits Laitage Féculents	- Carottes râpées - Steak haché - Haricots verts - Riz au lait
Composantes du menu 3	Plan alimentaire	Exemple de menu
Entrée Plat principal Accompagnement Produit Laitier Dessert	Légumes crus VPO* Féculents Laitage Fruit cuit	- Céleri rémoulade - Escalope de dinde - Semoule au beurre - Fromage blanc - Pomme au four
Composantes du menu 4	Plan alimentaire	Exemple de menu
Entrée Plat principal Accompagnement Produit Laitier Dessert	Légumes cuits VPO* Féculents Fromage Fruit cru	- Betteraves rouges - Jambon grillé - Haricots blancs - Gruyère - Clémentine

* VPO = Viande (blanche, rouge etc.) ou Poisson ou Oeuf