

Restauration scolaire et collation

- directeur - Archives - L'hygiène, la santé à l'école -



Date de mise en ligne : mercredi 5 octobre 2011

Description :

L'alimentation des élèves a une importance capitale pour leur développement physique et mental.

Copyright © Circonscription de l'Éducation nationale de Val-de-Reuil - Tous droits réservés

Aucun argument nutritionnel ne justifie la collation matinale de 10 heures qui aboutit à un déséquilibre de l'alimentation et à une modification des rythmes alimentaires des enfants.

Cependant, compte tenu des conditions de vie des enfants et des familles qui peuvent entraîner des contraintes diverses, il peut être envisagé de proposer aux élèves une collation dès leur arrivée à l'école maternelle ou élémentaire et, dans tous les cas, au minimum deux heures avant le déjeuner. Il apparaît en effet nécessaire, tout en rappelant les principes forts qui découlent de l'avis de l'AFSSA, de laisser aux enseignants une marge d'interprétation afin de s'adapter à des situations spécifiques.

Dans le cadre de la restauration scolaire, les repas servis doivent répondre à certaines règles nutritionnelles (variété et composition des repas proposés, taille des portions, service de l'eau, du pain, du sel et des sauces). C'est ce que fixent un décret et un arrêté publiés au Journal officiel du dimanche 2 octobre 2011.

Les déjeuners et dîners servis comprennent nécessairement un plat principal, une garniture, un produit laitier et, au choix, une entrée et/ou un dessert.

Pour limiter les apports en matières grasses, il convient de ne pas servir (sur la base de 20 repas successifs) :

- plus de 4 entrées constituées de produits gras,
- plus de 4 plats protidiques (viandes, poissons, oeufs, abats ou fromages) ou garnitures constitués de produits gras à frire ou pré-frits,
- plus de 2 plats protidiques (viandes, poissons, oeufs, abats ou fromages) qui contiendraient autant ou plus de matières grasses que de protéines,
- plus de 3 desserts constitués de produits gras.

Pour limiter les apports en sucres simples, il convient de ne pas servir (sur la base de 20 repas successifs) plus de 4 desserts constitués de produits sucrés et contenant moins de 15 % de matières grasses.

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.

Dans les services de restauration scolaire servant plus de 80 couverts par jour en moyenne sur l'année, ces dispositions entrent en vigueur dès le 3 octobre 2011. Par contre, dans les services de restauration scolaire servant moins de 80 couverts par jour en moyenne sur l'année, ces dispositions entrent en vigueur à compter du 1er septembre 2012.

[Manger / bouger](#)

[Les guides nutritionnels](#)

[MGEN nutrition](#)