

A COMPTER DU MOIS DE NOVEMBRE 2019 : UN MENU VÉGÉTARIEN PAR SEMAINE ET DAVANTAGE DE PROTÉINES VÉGÉTALES

La loi EGALIM (loi du 30 octobre 2018 pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine, durable et accessible à tous) prévoit à titre expérimental pour 2 ans, et au plus tard le 1^{er} novembre 2019, **une obligation de proposer un menu végétarien au moins une fois par semaine dans la restauration scolaire.**

Il s'agit d'un plan de diversification des sources de protéines.

QU'EST-CE QU'UN MENU VÉGÉTARIEN ?

On entend par menu végétarien, un menu dans lequel la viande et le poisson sont remplacés par des protéines végétales : légumineuses, céréales, oléagineux.....ces protéines végétales peuvent être associées à des œufs et à des produits laitiers.

Cette disposition sera donc appliquée dans les collèges du département à compter du 04 Novembre 2019.

Le Département propose de s'en tenir au minimum prévu par la loi soit un menu végétarien 1 fois par semaine, et lorsque des protéines de soja seront utilisées elles devront être d'origine Française et BIO afin d'avoir une traçabilité maximale sur ce produit.

Les menus des collèges seront donc adaptés, et validés au préalable par une diététicienne, afin de prendre en compte cette nouvelle disposition.

Voici quelques exemples de plats principaux qui seront proposés aux convives :

- Parmentier de lentilles,
- Lasagnes aux légumes,
- Pâtes à la bolognaise de légumes,
- Omelette aux pommes de terre et piperade de légumes,
- Chili végétal (haricots rouges accompagnés de riz),
- Wraps au fromage et légumes,
- Quiche aux légumes et au tofu,.....

Le critère qualité restera une priorité et une vigilance particulière sera assurée quant à ces menus tant au niveau de leur conception (apporter les nutriments essentiels) que du retour des convives et du gaspillage.

La composition des menus sera identique à celle des autres repas qui comprennent nécessairement une entrée, un plat principal, une garniture, un produit laitier et/ou un dessert

Les cuisiniers du Département ont été formés à la confection de ces nouveaux menus : connaissance des produits, maîtrise des cuissons spécifiques et assaisonnements...