

## GRILLE DES FREQUENCES POUR LA RESTAURATION SCOLAIRE

	Entrée	Plat protidique	Garniture ou accompagnement	Produit laitier	Dessert	Fréquence réglementaire
Crudités de légumes ou fruits frais, contenant au moins 50% de légumes ou de fruits						10/20 mini
Desserts de fruits crus						8/20 mini
Légumes cuits, autres que secs, seuls ou en mélange contenant au moins 50% de légumes						10 / 20
Légumes secs, féculents ou céréales, seuls ou en mélange contenant au moins 50% de légumes secs, féculents ou céréales						10 / 20
Fromages contenant au moins 150 mg de calcium laitier par portion						8/20 mini
Fromages dont la teneur en calcium laitier est comprise entre 100 mg et moins de 150 mg par portion						4/20 mini
Produits laitiers ou desserts lactés contenant plus de 100 mg de calcium laitier, et moins de 5 g de matières grasses par portion.						6/20 mini
Viandes non hachées de bœuf, de veau, agneau ou abats de bœuf, de veau, d'agneau						4/20 mini
Poisson ou préparation à base de poisson contenant au moins 70% de poisson et ayant un P/L $\geq 2$						4/20 mini
Préparation à base de viande, poisson, œuf, contenant moins de 70% du grammage recommandé pour la denrée protidique des plats composés						3/20 maxi
Entrées contenant plus de 15% de matières grasses						4/20 maxi
Desserts contenant plus de 15% de matières grasses						3/20 maxi
Produits contenant plus de 15% de matières grasses, à frire ou pré-frits						4/20 maxi
Plats protidiques ayant un rapport P/L $\leq 1$						2/20 maxi
Desserts contenant plus de 20 g de glucides simples totaux par portion et moins de 15% de matières grasses						4/20 maxi