



# 01 Comment le cuisinier et la gestionnaire construisent-ils les menus ?

publié le 07/09/2011 - mis à jour le 02/07/2013

## Contrainte n° 1 :

**Nous devons suivre les recommandations du texte officiel** : le GEMRCN (Groupement des marchés en Restauration Collective et Nutrition) **qui recommande de respecter les fréquences d'aliments sur 20 repas consécutifs**

(exemples : « abats » (foie ...) doivent être proposés 1 fois sur 20 repas consécutifs (idem pour les œufs)  
« féculents frits » = ex : frites : doivent être proposés 2 fois sur 20 repas )

L'objectif étant de proposer des repas variés et équilibrés

Pour cela, un plan alimentaire a été construit avec l'aide d'une diététicienne.

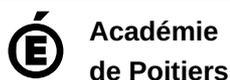
Un exemple donné en pièce jointe.

## Contrainte n° 2 : Coût du repas

- ▶ le forfait annuel 2013 pour un élève DP (pour 4 repas / semaine) : 404,84 € (prix du forfait fixé par le Conseil général)
- ▶ nombre de jours de fonctionnement : 142 jours
- ▶ coût du repas :  $404,84 \text{ €} / 142 = 2,85 \text{ €}$
- ▶ coût des denrées dans l'assiette (déduction faite des différentes charges (Reversement collectivité territoriale (22,5%) pour la rémunération des agents techniques territoriaux)(Fond Commun Service Hébergement (1,5 %) (Charges communes : eau, gaz, électricité ... ( 17 % ) ) : **1,68 €**

## Document joint

 [college\\_de\\_cerizay\\_-\\_plan\\_alimentaire\\_gemrcn\\_nov\\_2011\\_pour\\_site\\_college](#) (PDF de 69.2 ko)



Académie  
de Poitiers

Avertissement : ce document est la reprise au format pdf d'un article proposé sur l'espace pédagogique de l'académie de Poitiers.

Il ne peut en aucun cas être proposé au téléchargement ou à la consultation depuis un autre site.