

Notre Consultant Diététicien-Nutritionniste pour vous épauler



Prestation personnalisée : contactez-nous



OBJECTIFS

- Assurer la qualité nutritionnelle des repas servis
- Garantir le respect des exigences et recommandations nutritionnelles
- Répondre aux besoins de l'établissement en matière de nutrition



ÉTABLISSEMENTS CONCERNÉS

Restauration collective

- **La restauration scolaire et universitaire**
- **La restauration médico-sociale** : hôpitaux, institutions pour personnes âgées, centres éducatifs médicalisés...
- **La restauration d'entreprise** : restaurants administratifs et d'entreprises
- **Autres** : crèches, centres de vacances...

**NOTRE
DÉMARCHE**

Diagnostic complet de la démarche de l'établissement en matière de nutrition

Accompagner les professionnels afin de respecter l'équilibre alimentaire et la qualité des repas servis :

- Formation en nutrition
- Mise en place d'un plan de maîtrise nutritionnel : répondre aux spécificités en fonction de l'âge, dépister la dénutrition, l'obésité
- Établissement de plans alimentaires, de menus et de fiches techniques
- Mise en place d'alimentation spécifique sur prescription médicale, valoriser la cuisine à texture modifiée
- Conseils sur les approvisionnements (matières premières utilisées) et les modalités de préparation (cuissons, assaisonnements...)



PRESTATIONS COMPLÉMENTAIRES

- Marchés publics alimentaires
- Techniques culinaires
- Étude du gaspillage alimentaire
- Achat responsable en cuisine collective lié à l'agriculture biologique