

Valider les menus de votre restaurant



Prestation personnalisée : contactez-nous



OBJECTIFS

- Contrôler l'équilibre alimentaire dans la qualité des repas proposés
- Vérifier les fréquences des plats servis



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**

Vérifier l'équilibre alimentaire et la qualité des repas servis :

- Fréquence des plats servis en lien avec la grille de contrôle du GEMRCN
- Équilibre des menus à la journée
- Variété des plats
- Saisonnalité des fruits et légumes
- Menu végétarien

Proposer d'éventuelles améliorations :

- Classement des fiches techniques
- Proposition de nouveaux plats / nouvelles recettes

Attestation validant la conformité de vos menus avec le GEMRCN



PRESTATIONS COMPLÉMENTAIRES

- Formation : Élaborer vos menus en restauration collective
- Achat responsable en cuisine collective lié à l'agriculture biologique