

NOUS, LES P'TITS, ON A FAIT UN PACTE AVEC LE CHEF ET L'ÉCONOME!



LE PACTE DES P'TITS LOUPS®

1 JE MANGE ÉQUILIBRÉ : DE TOUT, NI TROP, NI TROP PEU

En cuisine centrale sont préparés de bons plats, par des cuisiniers associant leur savoir-faire culinaire aux règles diététiques.

2 À LA CANTINE, LES HUILES UTILISÉES PROTÈGENT MON CŒUR

Contribuer à la prévention des maladies cardio-vasculaires, en privilégiant l'utilisation d'huile de colza, riche en acides gras essentiels oméga 3.

3 DANS MON REPAS, Y'A DU CALCIUM POUR BIEN GRANDIR ET RENFORCER MES OS ET MES DENTS

Participer à la croissance harmonieuse de l'enfant, en apportant à chaque repas, grâce aux produits laitiers, au minimum 90 mg de calcium en maternelle et 110 mg de calcium en primaire.

4 POUR ÊTRE EN FORME, J'APPRENDS À AIMER LES FRUITS ET LES LÉGUMES

Favoriser les fonctions d'élimination et de protection de l'organisme, en améliorant leur consommation.

5 LES DESSERTS SUCRÉS C'EST BON, MAIS ATTENTION SI J'ABÛSE

limiter l'attrait des enfants vers des saveurs uniquement sucrées, en privilégiant les desserts sans sucre ajouté et en proposant au maximum 8 desserts sucrés sur 20 repas (desserts sucrés > ou égaux à 15 g de sucre).

6 LE JODA C'EST POUR LA FÊTE, SINON JE BOIS DE L'EAU

Préserver le taux d'hydratation sans déséquilibrer l'alimentation, en privilégiant chaque jour les boissons « santé » (eau, jus de fruits sans sucre, lait), sans exclure les boissons sucrées : « écarts plaisir » des repas de fête.

7 SI NOTRE COPAIN DOIT GRANDIR SANS GROSSIR, IL PEUT DEMANDER LE PLATEAU DE COULEUR « RICHIN VIP »

Prendre en charge les enfants présentant une surcharge pondérale, en élaborant, préparant et servant un menu contrôlé en énergie, sur prescription médicale.

8 COMME TOUS LES CHAMPIONS, JE MANGE BIEN ET J'ME BOUGE

Réaliser dans les écoles avec les Partenaires Sportifs d'Azur Restauration des animations plates, afin de créer une dynamique autour de l'alimentation et du sport.

9 APPRENDRE À BIEN MANGER, TOUT LE MONDE S'Y COLLE, MÊME LES PARENTS

Relayer nos engagements en concevant une formation spécifique à notre Personnel et en créant une information adaptée aux Parents d'élèves.

10 POUR EN SAVOIR PLUS, Y'A-QU'À SURFER SUR WWW.AZUR-RESTAURATION.FR

Favoriser les échanges et l'accès aux informations, en ouvrant sur le site web d'Azur Restauration, un espace de communication privilégié sur « le Pacte des P'tits Loups ».

• Tous nos engagements sont au minimum conformes aux exigences réglementaires.

• à votre disposition dans les écoles et sur notre site web, un glossaire vous apportant de nombreuses précisions techniques.

LE PACTE DES P'TITS LOUPS®

est à votre disposition dans les écoles et sur notre site web, avec un glossaire vous apportant de nombreuses précisions techniques.

www.azur-restauration.fr

AZUR RESTAURATION
le restaurateur des enfants

Sogeres Sogeres Monaco SAM

LES ENGAGEMENTS DU PACTE DES P'TITS LOUPS

Alimentation-Santé (de 1 à 7), Sport (8), Formation et Communication (9 et 10) dont les actions au quotidien sont mises en œuvre dès le référencement des produits sur la cuisine centrale, jusque dans l'assiette de l'Enfant sur le restaurant scolaire.

La Validation des menus en terme de valeur nutritionnelle

Nos menus répondent non seulement aux recommandations du GPEM/DA mais aussi aux engagements en matière de nutrition que nous nous sommes fixés par le PACTE DES P'TITS LOUPS.

L'apport en oméga 3 (engagement N°2)

Depuis septembre 2004, remplacement de l'huile de soja par de l'huile de colza pour l'assaisonnement des entrées (l'huile de colza est riche en oméga 3, qui a un rôle préventif contre les maladies cardiovasculaires).

A noter : Augmenter les apports en oméga 3 fera d'ailleurs partie du projet de modification du GPEM/DA en 2005.

Les desserts sucrés (engagement N°5)

Nous nous engageons sur le nombre de desserts sucrés (> ou égaux à 15g de sucre) à proposer au maximum sur 20 repas, soit pas plus de 8 desserts sucrés sur 20.

La valeur nutritionnelle des menus

Mise en place d'un programme informatique, permettant de calculer la valeur nutritionnelle des menus que nous servons aux Enfants, afin de couvrir les besoins en glucides, en protéines, en lipides, en calcium par type de convive.

La consommation de Légumes et Féculents

Décision d'associer des féculents aux légumes d'accompagnement, afin :

- de favoriser la consommation des légumes ;
- d'assurer les besoins en glucides (50% de l'apport énergétique du déjeuner) ;
- de limiter les grignotages de l'après-midi.