

A partir de la rentrée scolaire 2019/2020, l'Esat est dans l'obligation d'intégrer une nouvelle réglementation sur la composition des menus à destination des écoles et des centres de loisirs.

La loi dite **EGALIM**, loi N°2018-938 du 30 octobre 2018 publiée au journal officiel le 1er novembre 2018, acte la mise en place d'un plan pluriannuel de diversification des protéines pour les cuisines centrales qui servent plus de 200 couverts par jour en moyenne, ainsi que la mise en place, à titre expérimental, 4 fois sur 20 repas, **d'un menu végétarien stricte** (1 fois par semaine sur le déjeuner du lundi au vendredi).

L'objectif est d'encourager la diversité des sources de protéines dont les apports nutritionnels complémentaires permettent l'équilibre global (vitamines, minéraux, etc.), le plaisir de manger et une meilleure utilisation des ressources naturelles.

Un complément au GEMRCN, du 29 mars 2019, est paru (document en pièce jointe).

Sur cette période de menus à venir, **L'Esat va** donc prendre en compte ces nouvelles dispositions : **cela va rajouter 1 plat « sans viande » par semaine à notre cycle habituel.**

Les menus alterneront :

- Plat végétarien à base de légumineuses associées aux céréales et légumes verts
- Plat à base d'œufs : omelette, œufs durs, œufs brouillés
- Produits à base de protéines de blé (croc végétarien, nuggets de blé)
- Préparation pâtissière positionnée le mercredi (exemple tarte aux légumes, pizza au fromage).

Très cordialement.

Marina SOLLIK
Secrétaire de Direction



ESAT / FH / SAVS / RSBM / PHV

gérés par l'APAJH du Tarn

Les Fournials - 81360 Montredon-Labessonnié

Tél. 05 63 72 68 50 – Fax 05 63 72 68 54

www.apajh81.org