



Ansamble

UNE RESTAURATION SAIN & NATURELLE
— AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES —



Végétarien

L'OFFRE VÉGÉTARIENNE SCOLAIRE
& LA LOI EGALIM

Le végétarien

CHEZ ANSAMBLE



Chez Ansamble, les recettes Végétariennes s'inscrivent dans une démarche globale qui a pour objectif d'offrir à nos convives une alimentation saine, équilibrée et durable.

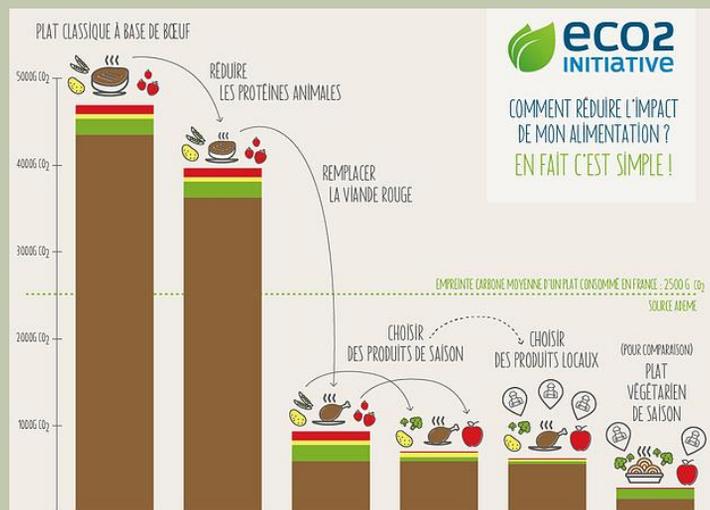
Déjà engagée pour une alimentation de qualité qui veille à l'équilibre nutritionnel de ses convives, Ansamble propose depuis plusieurs années des recettes alternatives dans ses menus.

Les consommations actuelles et les politiques de santé publique (PNNS*) encouragent la diversification des sources de protéines et la valorisation des légumineuses dans la restauration d'aujourd'hui et de demain.

*PNNS : Programme national nutrition santé

BIEN COMMUNIQUER & SENSIBILISER POUR MIEUX CONSOMMER

En étant bien informé des impacts de l'assiette, et en faisant des choix éclairés pour adopter de nouvelles habitudes alimentaires, il est possible de réduire jusqu'à 50% des émissions de gaz à effet de serre de son alimentation et ainsi préserver sa santé et les ressources naturelles.



La loi Egalim

ET NOS RESTAURANTS SCOLAIRES

Avec la loi Agriculture et Alimentation, les repas végétariens doivent être proposés, dès ce début du mois de novembre, au moins une fois par semaine au sein des restaurants scolaires.

Ansamble propose ainsi, chaque semaine, depuis septembre 2019, une alternance de menus végétariens dans son plan alimentaire, avec au menu, **association de céréales et de légumineuses, plats à base d'œufs, préparations pâtisseries.**



Parce que nos enfants
sont les adultes de demain,
nous devons leur apprendre
dès aujourd'hui
les bonnes habitudes de
consommation
qui leur permettront
de lutter contre
le changement climatique.



LE TEXTE DE LOI EGALIM 2018 PRÉCISE

« Art. L. 230-5-6-A titre expérimental, au plus tard un an après la promulgation de la loi n° 2018-938 du 30 octobre 2018 pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine, durable et accessible à tous, pour une durée de deux ans, les gestionnaires, publics ou privés, des services de restauration collective scolaire sont tenus de proposer, au moins une fois par semaine, un menu végétarien. Ce menu peut être composé de protéines animales ou végétales ».

« L'expérimentation fait l'objet d'une évaluation, notamment de son impact sur le gaspillage alimentaire, sur les taux de fréquentation et sur le coût des repas, dont les résultats sont transmis au Parlement au plus tard six mois avant son terme. »

Côté nutrition ?

UNE OFFRE BIEN ÉQUILBRÉE

**SANS VIANDE, SANS POISSON & PRODUITS DE LA MER,
MAIS PAS SANS PROTÉINE ! :**

Dans les menus végétariens, de l'entrée au dessert, les sources de protéines sont multiples et plusieurs associations sont possibles pour composer les menus :

- **PROTÉINES ANIMALES : ŒUF, PRODUITS LAITIERS**
- **PROTÉINES VÉGÉTALES : LÉGUMINEUSES + CÉRÉALES**

Ces plats pourront être proposés sous forme de plat complet ou de plat protidique et accompagnement :



**PLATS À BASE
D'ŒUFS**

Omelette, œufs durs



**PRÉPARATIONS
PÂTISSIÈRES**

Tarte, clafoutis, cake



**PLATS COMPLETS
LÉGUMINEUSES & CÉRÉALES**

Lasagnes, Chili sin carne

**Ansamble s'engage à vérifier
les apports en protéines sur
l'ensemble du repas afin de
répondre aux apports
nutritionnels conseillés**

** Apports nutritionnels en
protéines minimum conseillés
pour un élève de primaire lors
d'un repas pris au restaurant
scolaire : 11g*

MENU VÉGÉTARIEN

Betterave
vinaigrette

Parmentier de lentilles corail et
carottes

Camembert

Clémentines

Total de 19,17 g de protéines *

Côté nutrition ?

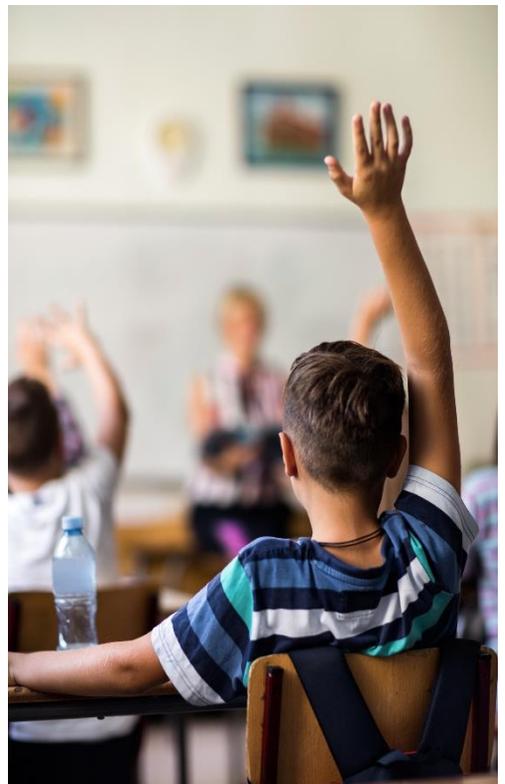
UNE OFFRE BIEN PENSÉE

DÉCOUVERTE & PLAISIR

Afin de familiariser les enfants aux menus végétariens, notamment les légumineuses, il est nécessaire de les intégrer progressivement et de les proposer plusieurs fois avec des recettes simples, variées et de saison.

La consommation des recettes végétariennes passe également par la communication autour du repas :

- En commissions restauration
- Lors d'interventions nutritionnelles auprès des enfants
- En salle de restaurant avec l'affichage



La réussite des recettes est le résultat d'un travail commun et partagé entre cuisiniers, équipes de service et diététiciens afin d'allier nutrition et goût.

FAIRE AIMER LES LÉGUMES AUX ENFANTS

Nos jeunes gourmets ne jurent que par les pâtes, les pommes de terre et les céréales.. Classique !

La seule bonne recette pour leur donner goût aux légumes, c'est de les épater ! Avec nos recettes savoureuses et gourmandes, nous allons leur ouvrir l'appétit et leur faire découvrir les légumes sous un nouveau jour.

COUVRIR LES BESOINS NUTRITIONNELS DES ENFANTS

Manger équilibré avec des produits naturels, de qualité, bons pour la santé, tout en préservant l'environnement..

La diversification des sources de protéines permet une plus grande variété d'éléments nutritifs grâce à leur complémentarité. L'équilibre alimentaire se construit sur plusieurs repas grâce à la variété des aliments consommés.

Côté recettes ?



PRESENTATION

Hachis & lasagnes

GOÛT

Des recettes créatives

TEXTURES

Moelleuses, fondantes
& croquantes

COULEURS

Apportées par les
légumes de saison



Lasagnes
Tajine de légumes
Parmentier
Clafoutis
Omelettes
Cake...

ET SUR LES AUTRES MARCHÉS ?

La cuisine végétarienne permet de découvrir un panel de saveurs que nous proposons à nos convives également sur les marchés non concernés par la loi Egalim :

PETITE ENFANCE

ENTREPRISE

MEDICO SOCIAL



4 plats végétariens sont
intégrés dans le plan
alimentaire de 5 semaines pour
les + de 18mois.



Une offre végétarienne
quotidienne peut être
proposée sur nos sites
Entreprise.



Des recettes à base d'œufs,
de clafoutis, de cakes sont
proposées à nos convives.