

I.	SANTÉ ET BIEN-ÊTRE
I.5.	PREPARATIONS GRASSES
Les modes de préparation et de cuisson des aliments qui augmentent fortement la teneur en graisse des repas (fritures et panures) sont utilisés de manière limitée.	

- **Valeurs cibles**

Niveau 1	Niveau 2	Niveau 3
<b>Imposé</b>	<b>Imposé</b>	<b>Imposé</b>
Voir ci-dessous	Voir ci-dessous	Voir ci-dessous

Les valeurs cibles, exprimées en fréquence, dépendent du nombre de plats complets principaux différents proposés simultanément par la cantine (diversité de l'offre).

Des valeurs spécifiques sont également introduites pour les cantines dont le public majoritaire est le public senior/ MR.

Diversité de l'offre	Niveau 1	Niveau 2	Niveau 3
1 plat unique	≤ 1 x / sem (Senior/MR : ≤ 2 x / sem)	Idem niveau 1 (Senior/MR : idem niveau 1)	≤ 1 x / 2 sem (Senior/MR : ≤ 1 x / sem)
Choix parmi ≥ 2 plats	≤ 2 x / sem (Senior/MR : ≤ 2 x / sem)	≤ 1 x / sem (Senior/MR : idem niveau 1)	≤ 1 x / 2 sem (Senior/MR : ≤ 1 x / sem)

- **Applicabilité**

Le critère est applicable à toutes les cantines sauf celles dont le public majoritaire est « 1,5 – 3 ans / crèche ».

- **Interprétation**

Les fréquences indiquées dans le tableau ci-dessus concernent le nombre de fritures et de panures proposées au menu hebdomadairement, et non le nombre de plats avec friture/panure. Les plats associant deux modes de préparation grasse ne sont jamais autorisés (par exemple : escalope panée avec frites). Pour le public Senior/MR, seules sont acceptées maximum 1 friture et 1 panure sur la même semaine. Deux fritures ou deux panures ne peuvent leur être proposées sur la même semaine.

Les fritures comprennent tous les aliments frits, mais également les aliments pré-frits réchauffés par d'autres modes de cuisson que la friture (par exemple : frites, croquettes, etc. réchauffées au four).

Les panures comprennent tous les aliments recouverts de chapelure avant cuisson (par exemple : fish sticks, cordon bleu, etc.).

- **Preuves à fournir / à préparer**

A joindre au dossier de candidature :

- Nature : menus.
- Période à couvrir : les deux mois précédant l'introduction du dossier de candidature.

- A préparer pour la visite de terrain de l'organisme de vérification :
  - Nature : fiches de recette.
  - Période à couvrir : au minimum les deux mois précédant l'introduction du dossier de candidature.