

Le Décret 2011-1227 du 30 Septembre 2011

Pour qui ?
Pour quoi ?
Pour quand ?

Ce décret concerne les restaurations scolaires et demande la mise en place des points suivants :



« **Quatre** ou **cinq plats** présentés à chaque déjeuner ou dîner, dont nécessairement un plat principal comprenant une garniture, et un produit laitier »



« Respect d'exigences minimales de **variétés** des plats servis »



« Mise à disposition de **portions de taille adaptée** »

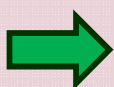


« Tenue à jour d'un registre dans lequel sont conservés, sur les trois derniers mois, les documents attestant de la composition des repas, **notamment les menus et les fiches techniques descriptives des produits alimentaires** achetés auprès des fournisseurs »

En ce qui concerne les fiches techniques des produits, nous les demandons systématiquement à nos fournisseurs et les conservons. Nous vous les communiquons sur demande pour des raisons pratiques et environnementales.

Ce décret s'applique à partir du :

- **30 septembre 2011** pour l'ensemble des cantines scolaires en France.
- **1^{er} septembre 2012** pour les cantines de moins de 80 couverts en moyenne par jour sur l'année.



**Aucune modification de fonctionnement car
Provence Plats applique déjà ces dispositions**