

BOURG TRAITEUR a fait le choix depuis la rentrée scolaire 2018 d'introduire avec parcimonie des repas sans protéine animale dans ses menus pour inciter les jeunes convives à manger différemment.

Une alimentation variée et équilibrée sous-entend « manger de tout mais en quantité adaptée ».

La consommation de viande a des bénéfices reconnus pour la santé mais une surconsommation de certaines viandes peut faire augmenter le risque de maladies.

En servant ponctuellement des repas végétariens et donc des végétaux, nous consommons plus de fibres, vitamines et minéraux et moins d'acides gras saturés, recommandations pour limiter les risques cardiovasculaires, mais aussi l'obésité et le diabète.



3 BONNES RAISONS DE PROPOSER DES REPAS VEGETARIENS A LA CANTINE

Dans le cadre de la mise en place des menus sans protéine animale, nos cuisiniers ont suivi une formation pour apprendre à substituer les éléments couramment utilisés (viande, poisson...) et ainsi composer des menus innovants, avec des associations judicieuses entre les aliments pour atteindre l'équilibre protéique nécessaire à l'organisme. Des menus nouveaux qui allient saveur, variété et équilibre.



En proposant une alternative à la protéine animale, nous pouvons inclure dans nos menus des éléments nouveaux d'une qualité optimale.

Exemple :

Fromage AOP



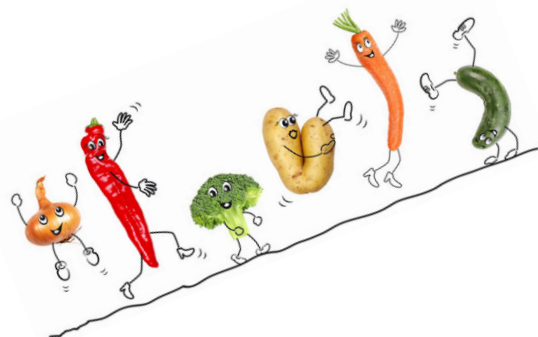
Bœuf CHAROLAIS



Poisson MSC



....



Bon Appétit