

## Annexe 5

## FEUILLE DE CONTRÔLE DES FRÉQUENCES

Période du au (20 repas au moins)	Entrée	Plat protidique	Légume	Produit Laitier	Dessert	Fréquence observée	Fréquence recommandée
Entrées 15% MG						/20	8/20 maximum
Produits à frire et pré-frits 15%MG						/20	6/20 maximum
Pâtisseries fraîches ou sèches 15% MG						/20	4/20 maximum
Plat protidique avec P/L 1 (11)						/20	2/20 maximum
Crudité ou fruit cru						/20	15/20 minimum
Légumes autres que secs seuls ou en mélange (50% au minimum)						/20	10/20
Légumes secs ou féculent ou céréales						/20	10/20
Préparation base de poisson 70 % de poisson et P/L 2(12)						/20	4/20 minimum
Viande rouge						/20	4/20 minimum (13)
Préparation à base de viande ou poisson reconstitué < 70 % de matière première animale						/20	4/20 maximum
Fromage ou autre produit laitier 150mg calcium (14)						/20	10/20 minimum
Fromage ou autre produit laitier <150mg calcium et 100 mg calcium (14)						/20	8/20 minimum

Cette annexe doit être employée pour le contrôle des fréquences de présentation des aliments dans le cas d'un menu unique, d'un choix dirigé et d'un menu conseillé proposé en libre service. Seules les cases blanches doivent être remplies.

(11) Quantité de protéines divisée par quantité de lipides dans le produit prêt à consommer. Les quantités doivent être exprimées dans la même unité, soit en gramme/portion, soit en grammes / 100g.

(12) Quantité de protéines divisée par quantité de lipides dans le produit prêt à consommer. Les quantités doivent être exprimées dans la même unité, soit en gramme/portion, soit en grammes / 100g.

(13) Sauf pour le repas du soir des personnes âgées en institution.

(14) Ces chiffres s'entendent en mg de calcium par portion servie.