

Pique-Nique

Durant l'année scolaire les élèves peuvent à différentes reprises prendre leurs repas en dehors du restaurant scolaire. Il est donc important de mettre en place des précautions garantissant la sécurité alimentaire. Ces dernières concernant essentiellement les conditions de transport et de stockage du pique-nique. Les préparations culinaires seront donc choisies en fonction de l'équipement de l'établissement.

Afin de limiter les risques de contamination des préparations et de multiplication des germes, les mesures préventives suivantes pourront être mises en place :

- Dans le cas où l'établissement possède une glacière isotherme :
 - les préparations seront réalisées au plus près de leur consommation ;
 - un étiquetage permettant leur traçabilité est nécessaire;
 - les conteneurs isothermes doivent être testés avant utilisation ;
 - les plaques eutectiques, mises à l'avance en chambre froide négative, seront placées dans les glacières;
 - les conteneurs et plaques eutectiques doivent être nettoyés lors de chaque utilisation;
 - il est préférable de séparer les boissons des denrées afin d'éviter l'ouverture répétée de la glacière en cas de soif;

- Dans le cas où l'établissement ne possède pas de matériel spécifique :

Des denrées stables à température ambiante et à longue conservation devront être utilisées (produits secs de charcuterie : jambon type Bayonne, saucissons secs, légumes et fruits crus, conserves de salades composée, de poissons (sardines, maquereaux, etc.) ou de charcuterie (pâté, préparations charcutières etc.), fromages en portion individuelle longue conservation, desserts UHT ou stérilisés (compotes, laits aromatisés, berlingots sucrés), biscuits secs, jus de fruits, céréales, pain et chips.



**Attention :**

Les restes de repas ne seront pas conservés.

Penser à fournir suffisamment d'eau : 1 litre par enfant.

Les repas type pique-nique ne sont pas compris dans les fréquences du GEMRCN, car les exigences sanitaires limitent la diversité des produits et des recettes. Cependant, il est nécessaire que les repas proposés tiennent compte des présentes recommandations, et comprennent :

- une crudité de légume ou de fruit (tomate, melon, pomme, etc.) ;
- un produit laitier : fromage ou laitages ;
- une source de protéine : œuf, volaille, poisson, etc. ;
- une part de féculents : pain en l'état ou sous forme de sandwich ou en salade (pâtes, riz, blé...);
- une boisson : eau de préférence.

Veiller à limiter les chips et les biscuits qui constituent généralement des apports de graisses, de sel et/ou de glucides simples ajoutés importants.

Voici 3 exemples de pique-nique :

Menu 1 :

Melon

Pizza sauce tomate,
jambon & fromage

Crème dessert en gourde

Eau

Menu 2 :

Tomates croque sel

Sandwich rillettes de thon

Fromage portion + pain

Compote en gourde

Eau

Menu 3 :

Taboulé aux dés de volaille

Chips

Fromage portion

Fruit de saison

Eau

