

# 2010

## Suivi de l'analyse des restaurants de l'Unil



LIGUES DE LA SANTÉ  
[www.liguesdelasante.ch](http://www.liguesdelasante.ch)

Laurence Margot

Ligues de la santé, r. de la Mouline 8

1022 Chavannes-près-Renens

19/08/2010

## Définition du mandat

Ce document fait suite à la première analyse des menus de 7 menus servis dans les restaurants universitaires (1 assiette du jour, 1 assiette à 6.90, 1 menu Fourchette verte, 1 menu du jour, 1 menu végétarien à l'Unithèque, 1 assiette du jour, 1 assiette de pâtes à l'Amphimax) pendant la semaine du 23 au 27 novembre 2009.

Il reprend uniquement les points sujets à amélioration relevés en novembre et sur la base des menus du 18 au 21 mai 2010, met en évidence les changements opérés. Toutes les remarques positives mentionnées dans le document d'avril 2010 restent valables. Les commentaires ont également été discutés avec le chef de cuisine M. Fleury le 16 août 2010 (*mentionnés en italique*).

## Résultats

Amélioration proposée le 11.02.10	Menus du 18.05.10
<b>Assiette 1, Unithèque</b>	
<ul style="list-style-type: none"><li>• Qualité de l'huile utilisée (arachide ; tournesol dans la salade)</li></ul>	Modification d'une recette avec de la tournesol high oleic, <i>les autres recettes sont en cours de modification</i> <i>Pour la sauce à salade, le stock de sauce à base de tournesol est pratiquement épuisé, une nouvelle sauce sera proposée à la rentrée universitaire</i>
<b>• Assiette 2 économique, Unithèque</b>	
<ul style="list-style-type: none"><li>• Apport en protéines insuffisant (4x/5) si le fromage râpé n'est pas acheté en plus</li></ul>	Idem (2/4), <i>en réflexion pour introduire du fromage directement dans les recettes</i>
<ul style="list-style-type: none"><li>• Apport en légumes insuffisant (3x/5)</li></ul>	OK 3x/4, mais grâce à la sauce tomate <i>Les salades sont plus variées que ne l'indique la fiche technique (carottes, tomates, chou, etc.)</i>
<ul style="list-style-type: none"><li>• Qualité de l'huile utilisée (arachide ; tournesol dans la salade)</li></ul>	Modification d'une recette avec de la tournesol high oleic, <i>les autres recettes sont en cours de modification</i> <i>Pour la sauce à salade, le stock de sauce à base de tournesol est pratiquement épuisé, une nouvelle sauce sera proposée à la rentrée universitaire</i>

<b>Assiette Fourchette verte Unithèque</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>Toutes les recettes planifiées n'ont pas été rédigées pour l'assiette FV, quantités de légumes insuffisantes, protéines trop importantes</li> </ul>	<p>OK, toutes les recettes de la semaine sont libellées FV Mercredi : menus sans protéines</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Qualité de l'huile utilisée si la recette n'a pas été libellée FV (arachide ; tournesol dans la salade)</li> </ul>	<p>OK</p>
<b>Menu 1 Unithèque</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>Menus trop gras</li> </ul>	<p>Idem 25 g de matières grasses d'adjonction par menu (vérifier la recette « salade mimosa » sans sauce <i>Les quantités de matières grasses utilisées vont être pesées au préalable afin d'en limiter leur utilisation</i></p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Qualité de l'huile utilisée (arachide ; tournesol dans la salade)</li> </ul>	<p>Pas de modification de recettes <i>mais démarche en cours</i> <i>Pour la sauce à salade, le stock de sauce à base de tournesol est pratiquement épuisé, une nouvelle sauce sera proposée à la rentrée universitaire</i></p>
<b>Menu 2 végétarien, Unithèque,</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>L'apport protéique à revoir</li> </ul>	<p>Amélioration 4x/4, <i>un dessert lacté est proposé lorsque le menu ne comporte pas de source protéique</i></p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Menus trop gras</li> </ul>	<p>Idem 20 g de matières grasses d'adjonction par menu <i>Les quantités de matières grasses utilisées vont être pesées au préalable afin d'en limiter leur utilisation</i></p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Qualité de l'huile utilisée (arachide ; tournesol dans la salade)</li> </ul>	<p>Modification de recettes avec de la tournesol high oleic ou de la colza <i>Pour la sauce à salade, le stock de sauce à base de tournesol est pratiquement épuisé, une nouvelle sauce sera proposée à la rentrée universitaire</i></p>

<b>Assiette 1, Amphimax</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Apport en légumes insuffisant (2x/5), s'il n'y a que de la salade verte</li> </ul>	<p>Idem, insuffisant 1x/4, lorsqu'il n'y a ni sauce tomate, ni légumes avec la salade <i>Les salades sont plus variées que ne l'indique la fiche technique (carottes, tomates, chou, etc.)</i></p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Qualité de l'huile utilisée (arachide ; tournesol dans la salade)</li> </ul>	<p>Modification de recettes avec de la tournesol high oleic <i>Pour la sauce à salade, le stock de sauce à base de tournesol est pratiquement épuisé, une nouvelle sauce sera proposée à la rentrée universitaire</i></p>
<b>Assiette 2 économique, Amphimax,</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Apport en protéines insuffisant (3x/5) si le fromage râpé n'est pas acheté en plus</li> </ul>	<p>Idem Apport en protéines insuffisant 4x/4 <i>En réflexion pour introduire du fromage directement dans les recettes</i></p> <p>Apport en légumes insuffisant 2x/4 <i>Les salades sont plus variées que ne l'indique la fiche technique (carottes, tomates, chou, etc.)</i></p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Qualité de l'huile utilisée (arachide ; tournesol dans la salade)</li> </ul>	<p>Idem <i>Les recettes sont en cours de modification</i> <i>Pour la sauce à salade, le stock de sauce à base de tournesol est pratiquement épuisé, une nouvelle sauce sera proposée à la rentrée universitaire</i></p>
<b>Sel</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• A revoir pour l'ensemble des menus</li> </ul>	<p>Idem <i>Le problème n'a pas encore été abordé</i></p>