

# 2015

## Analyse des menus des restaurants de l'UNIL Unithèque, Geopolis, CSS



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

Laurence Margot

Ligues de la santé, av. de Provence 12

1007 Lausanne

8.11.2015

## Résumé

L'analyse de différents menus du site de l'Unil est un mandat confié aux Ligues de la santé depuis 1997. La précédente évaluation date de 2013.

Cette année, elle a porté sur une évaluation des menus servis pendant 4 semaines, principalement au mois de juin 2015 et dans trois lieux de restaurations, Unithèque, Geopolis, Cafétéria des sports.

Pour chacun des menus, cette analyse montre que des améliorations pourraient être envisagées.

### Unithèque

Ce restaurant sert en moyenne 950 menus par jour ; en juin 2015, l'assiette du monde (à 10.50 CHF) et l'assiette 1 (à 8.10 CHF), sont celles qui se sont le mieux vendues.

Les menus sont cuisinés avec peu de matières grasses et de bonne qualité. La variété des menus de l'Unithèque est insuffisante et serait à revoir.

- **Assiette 1** : l'équilibre alimentaire est correct. Les sources de protéines sont plus variées qu'en 2013, mais les quantités et la variété des légumes ont diminué depuis 2013 et sont insuffisantes (6 présentations différentes). Le rapport qualité/prix est bon.
- **Assiette 2** : assiette économique. L'équilibre alimentaire est variable selon les jours. Les quantités de sources protéiques et de légumes sont insuffisantes (selon recette libellée, mais ajout de Parmesan lors du service), les légumes peu variés. Le rapport quantité/prix est bon.
- **Assiette FV** : cette assiette respecte les critères FV, l'équilibre alimentaire est donc correct. Par contre, les sources protéiques sont toujours à base de viande ou de poisson et les légumes peu variés (10 sortes différentes/20, mais 5x jardinière). Le rapport qualité/prix est cher par rapport aux autres menus du site.
- **Menu 1** : l'équilibre alimentaire est variable. Les sources de protéines sont variées et suffisantes, mais toujours à base de viande ou de poisson, les portions de légumes sont fluctuantes dans les quantités et peu variées (4 légumes différents sur 20 menus). Certains menus cumulent les mets gras (saucisse-roesti-pâtisserie). Le rapport quantité/prix est excellent.
- **Menu 2 : assiette végétarienne** : l'équilibre alimentaire est variable. L'apport protéique est régulièrement insuffisant et trop peu varié, souvent à base de produits industriels. Le libellé des recettes mises à disposition présente des dérivés de viande ou de poisson, même si ces ingrédients sont supprimés lors de la préparation. Certains menus sont particuliers : strudel au brocoli, riz, tranche au choco par exemple. Le rapport qualité/prix est élevé par rapport aux autres menus du site.
- **Menus du monde** : l'équilibre alimentaire est correct, mais les portions de légumes sont insuffisantes. Les menus sont peu variés, en fait il s'agit de 6 menus différents planifiés par tournus. Le rapport qualité/prix est élevé par rapport aux autres menus du site.

### Geopolis

Ce restaurant sert environ 600 menus par jour, avec une vente relativement homogène en juin 2015 entre les propositions (95-115 personnes pour chacune). La variété des menus est bonne, les quantités sont conformes à celles des restaurants de collectivité, mais relativement faibles pour des étudiants.

- **Menu Air : assiette économique** : pour le mois de juin 2015, correspond chaque fois à une offre **végétarienne**. L'équilibre alimentaire est bon. Les sources de protéines sont variées, mais en quantités insuffisantes. Le rapport qualité/prix est bon au vu de l'offre servie.
- **Menu Eau** : L'équilibre alimentaire est correct. Les sources de protéines sont variées mais parfois insuffisantes (5x/18). Les quantités et la variété des légumes sont bonnes. Le rapport qualité/prix est bon.
- **Menu Feu** : l'équilibre alimentaire est correct. Les quantités et la variété des sources protéiques sont suffisantes, les quantités de légumes régulièrement insuffisantes. Le rapport qualité/prix est correct.
- **Menu Terre** : l'équilibre alimentaire est correct. La variété des sources protéiques est suffisante, les quantités souvent trop conséquentes, les quantités de légumes régulièrement insuffisantes. Le rapport quantité/prix est correct.
- **Menu Univers** : l'équilibre alimentaire est correct. La variété des sources protéiques est suffisante, les quantités souvent trop conséquentes, les quantités de légumes régulièrement insuffisantes. Le rapport quantité/prix est cher.

## Cafétéria des sports

Ce restaurant sert 10-12 menus par jour (chiffres de juin 2015, correspondant à un mois de faible fréquentation). L'évaluation des menus a été faite sur la base de la planification et non des recettes documentées.

La variété des menus est insuffisante puisqu'il n'y avait pas 20 menus différents sur l'ensemble du mois. Les quantités sont correctes pour un prix de vente plus élevé que ceux des autres sites.

Dans les trois lieux évalués (Unithèque, Geopolis, CSS), des menus végétariens sont proposés, un travail collectif sur des recettes équilibrées pourrait être envisagé afin d'en améliorer le contenu.

## Définition du mandat

Ce document poursuit les analyses de menus effectuées de 2010 à 2013 sur la base des planifications et des recettes de 12 menus servis dans les restaurants universitaires, soit :

- 6 au restaurant de l'Unithèque (1 assiette du jour, 1 assiette économique, 1 menu Fourchette verte, 1 menu du jour, 1 menu végétarien, 1 « menu du monde » ; la cafétéria de l'Amphimax ayant des menus similaires n'a pas été évaluée)
- 5 à Geopolis (Air, Eau, Feu, Terre, Univers)
- 1 menu à la Cafétéria des sports au Centre Sport Santé (CSS)

L'analyse ci-après porte sur quatre semaines de menus : du 1<sup>er</sup> au 26 juin 2015 pour l'Unithèque, du 2 au 6 mars, puis du 11 au 29 mai 2015 pour Geopolis et du 1<sup>er</sup> au 26 juin 2015 pour la Cafétéria des sports.

Les années précédentes, l'analyse portait sur une semaine de menus uniquement, la variété des mets a pu ainsi mieux être appréciée.

Le document reprend tous les points sujets à amélioration relevés lors des précédentes analyses et mentionne les changements opérés ou non. Les commentaires ont également été relus ou discutés le 22 octobre 2015 avec M. Cananiello, gérant, M. Cousot, chef de cuisine pour l'Unithèque, M. Raemy pour Geopolis et Mme Kanah pour la Cafétéria des sports.

L'analyse vérifie l'équilibre alimentaire de ces menus, soit leur composition et les quantités servies (quantité de viande, poisson, œufs, produits laitiers, légumineuses ou dérivés apportant au minimum 15 g de protéines et au maximum 30 g, au minimum 150 g de légumes et/ou de fruits, 200 g de farineux cuits au minimum, au maximum 20 g de matières grasses rajoutées), la variété des aliments (pas plus de 2x le même mets dans le mois) ainsi que la qualité des matières grasses utilisées.

Le critère du contenu en sel, évalué lors des précédentes analyses, n'a pas été conservé, car par trop approximatif (sel de constitution des aliments non vérifiable, sel utilisé lors de la préparation et éliminé partiellement avec l'eau de cuisson, autonomie du cuisinier quant à l'ajout de sel ou d'épices par rapport au libellé des recettes).

## Résultats

**Unithèque :** free-flow avec une cuisine de production sur place, les recettes documentées ont été fournies pour l'évaluation, l'équipe de cuisine travaille en 2015 avec un logiciel différent de celui des années précédentes.

Les recettes montrent que la plupart des mets sont cuisinés à partir d'aliments bruts (sauf lieu bordelaise, pangasius frit, rôsti aux fines herbes et fromage, médaillons de légumes, strudel aux brocolis, nuggets végétariens, escalope de légumes, cake tyrolien, cake). La sauce à salade industrielle, Hero omega 3, est à base d'huile de colza, telle que recommandé. La quantité moyenne consommée a diminué (de 70 à 50 g par personne) depuis 2013, grâce au remplacement de la louche de service par des bouteilles avec bec verseur.

Les fruits et légumes sont d'origine locale et en général achetés frais.

Les menus sont peu variés au sein de la même proposition (seulement 6 menus différents pour le menu du monde par exemple), la variété est assurée à travers l'offre des 8 possibilités de menus (6 évaluées+ assiette de pâtes (identique pour toute la semaine) + nouilles ou riz sauté), mais si le consommateur n'est amateur que d'un type de menu, la monotonie transparaît vite.

Au sein de chaque menu, les plats sont moins variés qu'en 2013, avec une redondance des présentations de légumes (jardinière de légumes, salades, tomates cuites, carottes, notamment). Après discussion avec le chef de cuisine, il apparaît que la mention « jardinière de légumes » ou « légumes du jour » est générique, mais représente des légumes différents chaque fois en fonction des prix du marché, souvent connus après la planification des menus. Dorénavant, le chef de cuisine va faire en sorte de modifier au dernier moment les menus du site, pour mieux préciser les légumes servis.

Les sources de protéines végétariennes, à base de produits laitiers, d'œufs ou de protéines végétales, sont peu présentes (0 pour l'assiette 1 ; 17 pour l'assiette 2 (mais lard dans certaines recettes ne rendant pas cette proposition végétarienne), 0 pour le menu Fourchette verte ; 0 pour le menu 1 ; 20 pour le menu 2 végétarien ; 0 pour le menu du monde).

Les quantités servies sont en général supérieures à celles d'autres restaurants de collectivité.

<b>Assiette 1 : 8.10 CHF pour les étudiants avec Campus Card (9.20 collaborateurs, 10.70 visiteurs), 170 assiettes en moyenne (1-26.06.15), 250 en 2013, 350 menus en 2012</b>	
Assiette du jour comportant une viande ou poisson, un légume ou une salade, un farineux	
Equilibre alimentaire	OK Pas de produits laitiers, car pas de dessert et pas de mets à base de fromage
Quantités	OK, amélioration par rapport à 2013 : présence du poisson ou fruits de mer 3x par mois (pangasius, calamars) Equivalents protéique OK (bœuf, viande hachée, cheval, veau, cuisse de poulet, dinde, agneau, cou et filet de porc, jambon, saucisse à rôtir, épaule de porc, escalope de poulet, poulet, cou de veau, ragoût de bœuf) Portion de légumes insuffisante 11x/20 (péjoration depuis 2013) Portion de farineux, conséquente
Variété	Viandes variées, peu de charcuterie Manque de variété des légumes (6x jardinière de légumes, 10x salade ou fruit, carottes, haricots verts, épinards, chou-fleur)
Rapport Qualité-prix	Bon rapport qualité/prix
Matières grasses	<b>Quantités</b> : les menus dépassent rarement 20 g de matières grasses ajoutées par repas même avec la sauce à salade (12 g de lipides uniquement pour la sauce : amélioration depuis 2013) <b>Qualité</b> : OK, colza ou tournesol HOLL pour les cuissons, arachide pour les fritures ; la sauce à salade est de la marque Hero omega 3

<b>Assiette 2, économique : 7.10 CHF pour les étudiants avec Campus Card (8.20 collaborateurs, 9.70 visiteurs), 90 assiettes en moyenne (1-26.06.15), 120 en 2013, 140 menus en 2012</b>	
Assiette du jour comportant des pâtes ou du risotto ou des gnocchis ou des roestis, accompagnée d'une salade verte ou d'un fruit	
Equilibre alimentaire	+/- OK
Quantités	+/- OK Les équivalents protéiques sont insuffisants 19x/20, mais du Parmesan est ajouté lors du service, alors qu'il ne figure pas dans les recettes La portion de légumes est insuffisante 11x/20 (détérioration depuis 2013, où des légumes figuraient dans les sauces beaucoup plus souvent) Portion de farineux, conséquente
Variété	Présentations de pâtes variées, pas de redondance en 20 jours, mais fréquence élevée de salade verte (20x/20). Dans les faits, il s'agit souvent de salade panachée, même si le libellé de la recette ne le mentionne pas
Rapport Quantité/prix	Bon rapport, mais peu de protéines et de légumes
Matières grasses	Idem assiette 1

<b>Assiette Fourchette verte : 10.50 CHF pour les étudiants avec Campus Card (11.00 collaborateurs, 12.00 visiteurs), 75 menus en moyenne (01-26.06.15), 105 menus en 2013, 150 en 2012)</b>	
Assiette du jour avec une portion de viande ou de poisson suffisante, une grande portion de légumes, des farineux à discrétion, sans mets gras, cuisinée avec des matières grasses de qualité	
Equilibre alimentaire	OK Peu de produits laitiers, mais cet apport est difficile à obtenir puisqu'il n'y a presque pas de fromage comme source protéique et pas de dessert pouvant contenir des produits laitiers
Quantités	OK, les légumes représentent toujours plus de 200 g/repas sauf si salade avec maïs. Choix protidique type rôti de porc, steak de bœuf, poissons justifiant un prix du menu plus élevé (amélioration depuis 2013), mais donnant l'image d'une assiette santé toujours à base de viande ou de poisson (2x fromage sur 20 menus, 1x sans protéines du tout) Les légumes cuits sont complétés par une salade (non libellée dans la recette) Portion de farineux correcte
Variété	Pourrait être augmentée : 10 présentations différentes de légumes pour 20 menus (dont 5x la jardinière de légumes, 3x les carottes),
Rapport Quantité/prix	Menu cher par rapport aux autres menus servis sur le site
Matières grasses	Idem assiette 1

<b>Menu 1 : 9.10 CHF pour les étudiants avec Campus Card (10.40 collaborateurs, 11.70 visiteurs ; 140 menus en moyenne (01-26.06.15), 220 en 2013, 240 menus en 2012)</b>	
Menu du jour comportant une entrée (potage, salade), une assiette (viande ou équivalents, légumes ou salade, farineux), un dessert	
Equilibre alimentaire	Très variable : certains menus cumulent les mets gras (saucisse de veau-roestis-tranche choco ; poisson frit-sauce tartare-cake), alors que d'autres sont Fourchette verte Peu de produits laitiers (7x/20) Présence d'une crudité (14x/20) Menu pour personnes appréciant les grosses portions
Quantités	OK Equivalents protéique : OK (poitrine de veau, dinde, poulet, agneau, viande hachée, émincé de bœuf, rôti ou cou de porc, saucisse), toujours à base de viande ou poisson, 2 fois du poisson/ 4 semaines, amélioration depuis 2013 Portion de légumes et fruits : fluctuant entre 100-200 g : OK, mais pourrait être plus constante Portion de farineux, conséquente
Variété	Manque de variété des légumes : ceux mentionnés pour 20 menus se limitent à la jardinière de légumes (5x), la salade verte (11x), les tomates (2x), les carottes (2x)
Rapport Quantité/prix	Excellent
Matières grasses	<b>Quantités</b> : menu apportant souvent trop de matières grasses d'adjonction (14x/20) <b>Qualité</b> : idem assiette 1

<b>Menu 2 : 9.10 CHF pour les étudiants avec Campus Card (10.40 collaborateurs, 11.70 visiteurs), 110 menus en moyenne (01-26.06.15), 110 menus en 2013, 140 menus en 2012</b>	
Assiette végétarienne, accompagnée de l'entrée et du dessert du menu 1	
Equilibre alimentaire	+/-OK Présence de potages et de sauces ou de mets avec des ingrédients à base de viande ou de poisson, mais ces ingrédients sont supprimés lors de la préparation. Pour éviter toute erreur, le libellé des recettes de ces mets ne devrait pas les voir figurer (bouillon Xavier, bouillon aux profiteroles, potage fermière, potage Garbure, potage cultivateur, crème de légumes, sauce poivrade, sauce poivre vert, chili de soja (demi-glace), assiette orientale, feuilleté aux délices des bois (demi-glace), melon et jambon cru), il s'agit d'erreurs de saisie au niveau du logiciel. Ce point est à améliorer par la création de recettes au titre spécifique « Potage Garbure végétarien » par exemple. Certains menus sont particuliers : feuilleté aux poireaux ou strudel au brocoli-riz-tranche au choco ; crêpes farcies aux courgettes-sauce tomate-pommes vapeur Présence de produits laitiers (7x/20) Présence d'une crudité (17x/20j)
Quantités	Plusieurs fois, l'apport protéique est insuffisant et ne mérite pas la mention « menu végétarien » (sans source protéique : 3x/20, quantité insuffisante : 8x/20) Portion de légumes ou fruits suffisante ; péjoration depuis 2013 où les quantités étaient largement suffisantes Portion de farineux, conséquente
Variété	Sources de protéines peu variées (3x une petite quantité de lentilles brunes, mais pas d'autres légumineuses), beaucoup de produits précuisinés Légumes peu variés (6 présentations différentes : 9x salade verte, 3x salade mixte, 1x salade mêlée, 3x jardinière de légumes, 1x ratatouille, 2x tomate au four)
Rapport Qualité/prix	Rapport qualité/prix élevé par rapport aux autres menus du site
Matières grasses	<b>Quantités</b> : menu à l'apport en matières grasses très variable : de 3 à 27 g <b>Qualité</b> : idem assiette 1

<b>Menu du monde : 10.50 pour les étudiants avec Campus Card (11.00 collaborateurs, 12.00 visiteurs), 95 menus en moyenne (01-26.06.15), 205 menus en 2013, 245 menus en 2012</b>	
Menu thaï, avec une viande ou un crustacé, du riz (en 2013, de la salade ou une pomme étaient compris dans le prix)	
Equilibre alimentaire	OK Sans produits laitiers
Quantités	Equivalents protéique OK (bœuf, canard, agneau, crevettes, poulet, porc) Portion de légumes insuffisante pour 5 menus/ 6 Portion de farineux, correcte
Variété	Peu de variété, en fait 6 menus différents en tournus
Rapport Qualité/prix	Rapport qualité/prix élevé par rapport aux autres menus servis sur le site
Matières grasses	<b>Quantités</b> : menu apportant régulièrement plus de 20 g de lipides d'adjonction <b>Qualité</b> : huile de cuisson HOLL, parfois lait de coco

**Geopolis** : free-flow avec une cuisine de production sur place. La plupart des plats sont cuisinés à partir d'aliments bruts ou de 4<sup>ème</sup> gamme. Les fruits et les légumes sont d'origine locale, en général achetés frais. La viande est d'origine suisse ou européenne, le poisson est choisi en privilégiant le label MSC.

Les recettes sont mieux documentées qu'en 2013 où aucune trace écrite n'était disponible. Actuellement, un relevé partiel des ingrédients utilisés a pu être fourni, complété lors d'un entretien avec le chef de cuisine M. Santana. Les potages par contre, n'ont pas été détaillés.

Parmi les cinq menus, se retrouvent chaque jour, au moins un menu à base de viande, au moins un à base de poisson et au moins un menu végétarien ; un plat de pâtes et un menu Fourchette verte figurent dans l'offre. Ces menus sont planifiés afin qu'ils s'équilibrent économiquement sur la semaine. La lecture des menus montrent tout de même que la fréquence de la viande varie en fonction du prix du menu : 0x pendant le mois dans le menu à 7.10, 3x dans le menu à 9.10, 15x pour le menu à 10.50 (Feu), 18x pour le menu à 10.50 (Terre) et 18x pour le menu à 11.50 (prix étudiants).

La politique de prix du menu Fourchette verte chez SV-Group stipule que 80% de l'offre la moins chère, le menu Air en l'occurrence, doit être Fourchette verte. Pour le mois de juin 2015, seuls 4 jours/17 (23%) respectaient ce critère. Cette contrainte n'était pas connue de M. Raemy. Dès septembre 2015, le menu Fourchette verte est systématiquement le menu à 9.10 CHF.

Les menus sont variés, les quantités semblables à celles servies dans d'autres restaurants de collectivité. Un deuxième service de légumes et de farineux est possible.

<b>Menu Air : dès 7.10 pour les étudiants avec Campus Card (8.20 collaborateurs, 9.70 visiteurs), 110 menus en moyenne (02-06.03.15/11-29.05.15)</b>	
Assiette du jour végétarienne, avec un potage ou une salade et un dessert (1.00 de moins si sans dessert)	
Equilibre alimentaire	OK Présence régulière de produits laitiers (10x/17) Petite portions de crudités (16x/17), mais présente Cumul de mets gras: aucun, OK
Quantités	Equivalent protéique : insuffisant voire inexistant (10x/17) Portion de légumes/fruits : en général OK, souvent grâce au cumul avec le fruit du dessert Portion de farineux : correcte, mais plutôt petite pour des étudiants
Variété	Bonne
Rapport Qualité/prix	Bon rapport qualité/prix, puisqu'il n'y a jamais de viande ou de poisson, mais qu'il y a un dessert
Matières grasses	<b>Quantités</b> : en général, les menus cuisinés sont avec peu de matières grasses et dépassent rarement les 20 g/repas. La sauce à salade est faite sur place, chaque portion apporte en moyenne 20 g de lipides. <b>Qualité</b> : la qualité des matières grasses est bonne (colza HOLL ou tournesol HO pour les cuissons, olives pour l'assaisonnement) La sauce à salade est à base d'huile de colza

<b>Menu Eau : 9.10 pour les étudiants avec Campus Card (10.40 collaborateurs, 11.70 visiteurs), 115 menus en moyenne (02-06.03.15/11-29.05.15)</b>	
Assiette du jour comportant de la viande (3x/18), du poisson-crustacés (4x) ou une offre végétarienne, un potage ou une salade et un dessert identiques au menu Air (1.00 de moins si sans dessert).	
Equilibre alimentaire	OK Présence régulière de produits laitiers (14x/18) Petite portion de crudités (14x/18), mais présente Cumul de mets gras: aucun, OK
Quantités	Equivalent protéique : en général OK, mais 5x/18 insuffisant Portion de légumes/fruits : en général OK, souvent grâce au cumul avec le fruit du dessert Portion de farineux : correcte, mais plutôt petite pour des étudiants
Variété	Bonne
Rapport Qualité/prix	Bon rapport qualité/prix
Matières grasses	Idem menu Air

<b>Menu Feu : 10.50 pour les étudiants avec Campus Card (11.00 collaborateurs, 12.00 visiteurs), 90 menus en moyenne (02-06.03.15/11-29.05.15)</b>	
Assiette du jour comportant de la viande (11x/17) ou du poisson-crustacés (4x) ou une offre végétarienne	
Equilibre alimentaire	OK Présence de produits laitiers (3x/16) Présence de crudités : rare (4x/16, seulement si salade du jour) Cumul de mets gras: 1x/16 (calamars frits, mayonnaise)
Quantités	Apport protéique en général suffisant et varié (15x/16) Portion de légumes : variable (10x/16 insuffisante, surtout si les légumes se résument à une portion de salade) Portions de farineux : correcte, mais plutôt petite pour des étudiants
Variété	Bonne
Rapport Qualité/prix	Rapport qualité/prix correct
Matières grasses	Idem menu Air



<b>Menu Terre : 10.50 pour les étudiants avec Campus Card (11.00 collaborateurs, 12.00 visiteurs), 100 menus en moyenne (02-06.03.15/11-29.05.15)</b>	
Assiette du jour comportant de la viande (7x/18), du poisson (3x) ou une offre végétarienne	
Equilibre alimentaire	OK Présence de produits laitiers (5x/15) Présence de crudités : insuffisante 10x/15 Cumul de mets gras par menu : aucun, OK
Quantités	Apport protéique varié est conséquent Portion de légumes : variable (8x/15 insuffisante, surtout si les légumes se résument à une portion de salade) Portions de farineux : correcte, mais plutôt petite pour des étudiants
Rapport Quantité/prix	Rapport quantité/prix correct par rapport aux autres menus servis
Variété	Bonne
Matières grasses	Idem menu Air

<b>Menu Univers : 11.50 pour les étudiants avec Campus Card (11.90 collaborateurs, 12.50 visiteurs), 110 menus en moyenne (02-06.03.15/11-29.05.15)</b>	
Assiette du jour comportant de la viande (13x/18) ou du poisson-crustacés (5x)	
Equilibre alimentaire	OK Présence de produits laitiers (2x/18) Présence de crudités : insuffisante 11x/15 Cumul de mets gras par menu : 3x/18
Quantités	Apport protéique varié est conséquent Portion de légumes : variable (12x/15 insuffisante, surtout si les légumes se résument à une portion de salade) Portions de farineux : correcte, mais plutôt petite pour des étudiants
Variété	Bonne
Rapport Quantité/prix	Rapport quantité/prix cher par rapport aux autres menus servis
Matières grasses	Idem menu Air

**Cafétéria des sports** : self-service avec une cuisine sur place.

Les recettes ne sont pas documentées et l'évaluation a porté sur la planification des menus ainsi que des compléments d'information donnés oralement par Mme Kanah.

Un menu est servi quotidiennement, avec une dérivation végétarienne. Un menu végétarien pourrait faire partie du tournus de menus de base. Le prix de vente est à 11.00 CHF avec une possibilité de petite portion.

Les fruits et légumes sont d'origine locale en général achetés frais ou en 4<sup>ème</sup> gamme. La viande est d'origine suisse ou européenne, le poisson d'Ecosse ou de Norvège.

Les menus sont peu variés. Pour le mois de juin, 10 menus différents ont été servis (pour 20 jours possibles). Selon Mme Kanah, ce mois étant celui des examens des étudiants, la fréquentation est aussi plus basse que pour les autres mois. En moyenne, 11 assiettes ont été vendues ; une majorité de clients prend des repas à l'emporté.

Les quantités servies correspondent aux recommandations. L'équilibre est donc correct, sous réserve des renseignements fournis. Le choix des matières grasses est presque correct : huile d'olive pour la salade, huile de colza pour la cuisson, celle de colza HOLL serait à préférer.

## **Constats et améliorations possibles**

L'évaluation des menus montre que l'offre sur le site de l'UNIL est large permettant d'assurer un panel diversifié de menus pour un prix concurrentiel par rapport aux autres restaurants scolaires du canton, sachant qu'aucune subvention étatique n'est attribuée pour ces menus. Leur prix de vente a augmenté d'environ 0.20 CHF depuis septembre 2015.

Le nombre de menus quotidiennement vendus a un peu diminué à Geopolis à l'Unithèque (la période d'analyse n'est cependant pas tout à fait identique). Les amateurs de pique-nique ont par contre augmenté aux dires des gérants.

La documentation des recettes est à améliorer partout, voire à instaurer (Cafétéria des sports).

L'équilibre alimentaire est en général correct en termes de mets planifiés, mais lorsque les quantités de chacun sont analysées, des améliorations sont envisageables au cas par cas. A relever que le menu de l'Unithèque considéré dans cette analyse comme étant le moins bien équilibré d'entre eux, le « menu du monde », avec trop de viande ou de poisson, insuffisamment de légumes, vendu le plus cher est un de ceux qui se vend le mieux dans ce free-flow.

La variété des menus est bonne à Geopolis, correcte à l'Unithèque en raison de l'offre multiple de menus, mais à améliorer au sein de chaque menu, une rédaction plus précise des légumes utilisés serait appréciable.

Les menus végétariens qui avaient fait l'objet d'une analyse particulière en 2013 pourraient être revus, que ce soit pour le type de recettes choisies, ou les quantités de sources protéiques servies. Ce travail pourrait être proposé sous forme collective, pour l'ensemble des cuisinier-ère-s impliqué-e-s dans la planification de ces menus.