

El servicio diario consta, como mínimo, de:

a) **Educación Infantil y Primaria hasta CE2 :**

Los menús para Educación Infantil y Primaria (hasta nivel CM1) son fijos y sin posibilidad de elección.

El menú se compone de:

- Un plato primero compuesto de una preparación con base principal hidratos de carbono, legumbres y verduras crudas, o legumbres y verduras cocidas,
- un plato principal compuesto de una carne o pescado y una guarnición (hidratos de carbono, legumbres y verduras crudas, o legumbres y verduras cocidas),
- El postre: se ofrece diariamente un Buffet de lácteos (yogures de fabricación regional, quesos con porciones individuales de 80 gr con diferentes variedades de quesos), además se ofrece de forma alterna, fruta natural de la temporada, o pelada y cortada, pastel o postre tipo flan.

Se propone sistemáticamente a los alumnos, además del menú y en el centro de la mesa, un "plato de degustación" de ensalada de crudites aliñada (con ensaladas variadas, tomate, pepino, zanahoria rallada, etc.)

La comisión de menú verifica que haya por lo menos en cada comida una crudite y una verdura o legumbre cocidas.

b) **Alumnos de Primaria (a partir de CM1) y de secundaria (colegio y liceo) y Adultos:**

Los menús para alumnos de CM1 à Terminal, y adultos reúnen, además del menú de base, las siguientes características:

- Un bufet de varios ingredientes, de los cuales dos son a base de proteínas, dos a base de hidratos de carbono y verduras (verduras, hortalizas, legumbres... ingredientes para confeccionar de forma variada y saludable un entrante de temporada). Las salsas y vinagretas serán variadas y propuestas a elección del comensal.
- La guarnición tiene dos opciones.

El pan se puede escoger entre blanco o integral.

Todos los productos utilizados son frescos, de la comarca (evitamos las importaciones cuando sea posible) y de temporada: las legumbres, las hortalizas y verduras, la fruta. El pescado es fresco y de origen o salvaje o de acuicultura sostenible. La carne es certificada (criada en libertad y alimentada únicamente con vegetales naturales (pollo, ternera, cerdo, etc.).

Además, una vez a la semana se utilizan productos de cultivo biológico (legumbres, hortalizas y verduras, fruta, pan, arroz) para preparar el menú. (Se entiende productos de cultivo biológico como de producción comarcal, libres de pesticidas y lo más natural posible)

Una vez al mes, el centro escolar organiza, en concertación con la comisión de menú del centro escolar, un menú con tema gastronómico (menú comarcal francés, menú internacional).

c) **Gestión de Cafeterías:**

La cafetería de alumnos estará abierta a todos los alumnos desde el nivel de 6ème a Terminal.

Además de bebidas sin alcohol y productos de bollería (productos saludables), se ofrecen bocadillos, frutas frescas cortadas variada (piña, manzana, pera, fresas, etc.) y ensaladas. En la cafetería de alumnos no se puede servir ninguna comida completa.

El Liceo Francès de Barcelona se compromete a respetar rigurosamente la aplicación de las leyes y decretos reales que rigen la restauración colectiva y la venta de productos dulces, desde su entrada en vigor.

6. MARCO LEGISLATIVO:

La normativa de seguridad alimentaria de aplicación es el reglamento CEE 852/2004 relativo a la higiene de los productos alimenticios y el Real Decreto 3484/2000 por el que se establecen las normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas. También hay que destacar la aplicación de los autocontroles basados en el sistema de APPCC (las 2 normativas citadas antes también lo dicen).

También es de aplicación el REAL DECRETO 191/2011 sobre Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos, por el cual, con la actividad que se realiza actualmente ya no es necesario que el centro esté inscrito en el Registro Sanitario.

Es también de aplicación la ley de Seguridad Alimentaria y Nutrición que prohíbe la venta en el ámbito escolar de alimentos y bebidas que no cumplan con unos criterios nutricionales mínimos, que se reglamenta y que excluye chucherías, bollería industrial y refrescos (alimentos con un alto contenido en ácidos grasos saturados, ácidos grasos trans-insaturado, sal y azúcares sencillos).

Se prohíbe la utilización en los productos utilizados del aceite de palma.