



L'association

Accueil

Présentation

But de l'association

Le Mondial du pain

L'actualité

Membres fondateurs

Nos adhérents

Demande d'adhésion

La presse

Nous contacter

Recettes

Liens

Partenaires

Puratos

Eurolabo

Robur

Nutriose

Minoterie Planchot

Philibert Savours

Recherche

Rechercher...

Le repas boulanger

Comment aborder la mise en place de menu équilibré autour des sandwiches ?

"Le repas boulanger" concerne tous les boulangers-pâtisseries. Conçu par l'INBP, il consiste à proposer aux consommateurs des repas équilibrés et variés. Les menus ont été élaborés par des MOF boulangers, en étroite collaboration avec une nutritionniste. Dans un "repas boulanger", tout est pesé, tout est compté. Ce concept répond à une attente réelle de la part des clients, de plus en plus soucieux de leur santé et de plus en plus contraints de déjeuner à l'extérieur.

NUTRITIONNELLEMENT EQUILIBRE. Pour l'INBP, chaque menu respecte les trois recommandations d'expert suivantes:

- 40% des apports énergétiques journaliers d'une femme et d'un homme adulte
- Respect des proportions de glucides (55% minimum), lipides (30% minimum) et protides (15% minimum)
- Les menus favorisent la consommation de fruits et légumes frais ; un fruit offert (campagne 5 légumes et fruits par jour minimum)

Cette démarche est déjà reprise par de grandes chaînes de restauration rapide, mais l'artisan doit lui aussi s'ouvrir et adapter son offre, pour répondre aux nouvelles attentes des clients.

Commentaires utilisateurs (0)

Commentaires en langue: English (0), Français (0)

[Ajouter votre commentaire](#)

Aucun commentaire posté

[Ajouter votre commentaire](#)

