

<http://restauration.groupe-datex.fr>



Hamburger, frites, soda, pizza ... c'est le hit-parade du choix alimentaire des adolescents. Dure réalité ou Douce provocation ?

La cantine n'est pas prisée surtout quand on l'oppose à la nostalgie du repas à la maison concocté par maman.

Pour autant la problématique ne tient pas exclusivement à l'alimentation.

La cantine consciente de l'enjeu de santé publique qui pèse sur ses épaules est rarement populaire. L'enfant blâme nos préoccupations alimentaires dont il n'extrapole pas les bienfaits ; son état biologique futur ne l'interpelle pas.

A l'extérieur, le choix est total et la surenchère est forte pour attirer le collégien par ses sensibilités gustatives en lui offrant les produits « in » de notre siècle.

Tous, et pas par hasard, à grosse valeur glucidique ou lipidique ou salée, voire les trois ;

De plus cette alimentation fast-food est valorisée, soutenue par de grosses campagnes de marketing et de communication. En fait, c'est vers ce type d'alimentation que le collégien se dirige consciemment ou inconsciemment.

Découlant de ce contexte particulier, la ligne VITALIS spécifique aux Collégiens et Lycéens développe une offre alimentaire qui intègre plus de saveur, plus d'épices, avec un choix de produits plus classiques et plus adaptés à la typologie du convive.

Cette orientation prend en compte tous les éléments visant à adapter le goût aux réalités de notre région et de celles que visitent les adolescents à travers les repas et animations qui leur sont proposés.



Notre Charte alimentaire :

- Des repas créés pour le plaisir des yeux et du palais de nos convives,
- Des repas sains et digestes,
- Des repas à texture adaptée aux différents convives,
- Des menus approuvés par notre médecin nutritionniste ou diétiticien,
- Des crudités et des produits laitiers à chaque repas,
- Des quantités dans l'assiette bien définies, justes et vérifiables,
- Une fois par trimestre au moins un repas pour faire la fête,
- Un seul message nutritionnel «De tout, un peu, c'est l'équilibre».

Une animation nécessaire

Parce que chacun est sensible aux marques d'attention qui tendent à rompre la monotonie au quotidien, nous accompagnons nos Collégiens et Lycéens dans l'organisation de journées extraordinaires, les manifestations et fêtes calendaires, pour transformer le temps d'un repas en véritable fête.

Noël, Epiphanie, Pâques et la fin de l'année scolaire, c'est la fête !

La bûche de Noël, le cochon, la galette des rois, l'agneau Pascal et les œufs au chocolat... tout le monde les attend, c'est la Tradition.

Datex a donc choisi d'offrir à ses convives de vrais repas de fête aux périodes classiques... et aussi à la fin de l'année.



Le respect des différences

Conformément à notre politique nutritionnelle, Datex adapte les menus et grammage en fonction:
du type de convives,
des pratiques religieuses,
du lieu de consommation,
des contraintes médicales, régimes alimentaires que suivent certains de nos convives.

L'établissement d'un Projet d'Accueil Individualisé (P.A.I.) a été proposé par la Circulaire interministérielle n° 2003-135 du 8.09.2003 comme cadre de concertation pour organiser l'accueil, dans tous les lieux d'accueil collectif, des enfants atteints de troubles de la santé.

« Les dispositions proposées ont pour but d'harmoniser les conditions d'accueil en collectivité des enfants atteints de maladies chroniques, d'allergie et d'intolérance alimentaires en offrant un cadre et des outils susceptibles de répondre à la multiplicité des situations individuelles rencontrées. Elles doivent permettre aux enfants et adolescents concernés de suivre leur scolarité ou d'être accueillis en collectivité tout en bénéficiant de leur traitement, de leur régime alimentaire, d'assurer leur sécurité et de compenser les inconvénients liés à leur sécurité ».

<http://restauration.groupe-datex.fr>

Nous disposons des aménagements supplémentaires permettant de répondre aux circulaires n° 99-181 de novembre 1999 et n° 2003-135 de septembre 2003 pour l'accueil en collectivité des enfants atteints de trouble de la santé.

Cette nouvelle orientation nous confère la capacité de produire des repas spécifiques liés à différentes pathologies à savoir :

culturels (adventiste, végétarien, végétalien, ...)

médicales (diabétique, sans sel, hypo-calorique, hypercalorique, sans résidu, sans cholestérol, ...)

allergiques (sans poisson, sans viande, sans tomate, sans kiwi, sans ovo-produit, sans lait, sans gluten, sans fruits de mer, sans chocolat, sans légumes secs, sans fraises ...) par l'exclusion d'un facteur allergène; Ces repas étant proposés sous différentes textures (normale, hachée, moulinée, mixée)



Datex travaille en étroite collaboration avec un médecin allergologue et un médecin nutritionniste pour la validation des PAI.

Le P.A.I. est proposé comme cadre de dialogue et d'accord entre la famille de l'enfant concerné, son médecin traitant, la collectivité, le médecin attaché à celle-ci, l'encadrement et les acteurs de la restauration collectives et des temps périscolaires.

Allergies et intolérances alimentaires, tout comme d'autres pathologies (par exemple le diabète), justifient le strict suivi d'un régime alimentaire. L'accueil en restauration collective des personnes souffrant de ces affections, doit être préparé en sachant que pour chaque enfant il faut suivre sa prescription médicale individuelle.



<http://restauration.groupe-datex.fr>

Recherches associées à datex martinique guadeloupe

datex restauration

adresse datex martinique

datex paiement en ligne

datex martinique paiement

datex martinique paiement en ligne

datex martinique restauration

datex martinique trinite

datex martinique ducos