



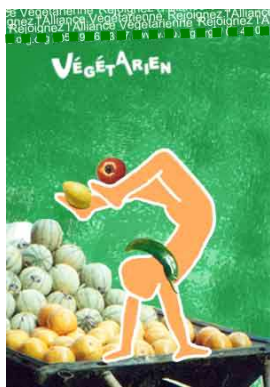
Madame, Monsieur,

La population végétarienne ne cesse de croître dans le monde et la France ne fait pas exception. Le consommateur se soucie de plus en plus de sa santé et prend conscience que celle-ci passe par son assiette. Il devient une évidence de proposer un choix de **menus alternatifs** dans la restauration collective.



www.photomanu.com

Menus Alternatifs dans les Collectivités



Guide à l'attention des professionnels de
la restauration collective

Le Guide édité par notre association a pour but de vous aider dans cette démarche.

En sachant concevoir des menus végétariens équilibrés, vous contribuerez :

- A rendre votre prestation plus attrayante par la diversité de ses choix,
- A satisfaire aux goûts et aux désirs d'une partie de votre clientèle,
- A l'amélioration générale de la santé publique, car il est reconnu :
 - que l'alimentation peut jouer un rôle préventif dans l'approche des grands problèmes de santé qui se posent à notre époque,
 - que le fait de manger végétarien fait partie intégrante de ce rôle préventif.

TABLE DES MATIERES :

- L'alimentation végétarienne – Rien de plus facile
- Des acteurs qui peuvent vous aider
- Des exemples qui peuvent vous aider
- Des sources d'approvisionnement qui peuvent vous aider
- Des conseils et produits qui peuvent vous aider
- Végétarien ??? Néo-végétarien ???
- LA question que vous vous posez peut-être...
- Pour aller plus loin...
- Annexe : idées de menus et recettes
- Avertissement

Nous espérons que vous recevrez ce courrier avec attention.

Le Guide est à votre disposition :

- en le demandant à l'adresse de l'association,
- ou par courriel à contact@allianceveg.org

André Méry, Président.

V.11.06