



Restauración Colectiva

El portal de referencia para los profesionales del sector

Te encuentras en Inicio / Divisiones / Objetivo_RC2030 /

Francia politiza la decisión de Lyon de servir un menú único y sin carne en los colegios

©Ludovic Marin / AP

Francia politiza la decisión de Lyon de servir un menú único y sin carne en los colegios

Miércoles, 14 de abril 2021

Hace aproximadamente un mes se desató en Francia una importante polémica porque el alcalde de Lyon, **Grégory Doucet**, del partido ecologista EELV, propuso un menú único sin carne (sí incluye huevos y pescado) en los colegios de la ciudad. Lo que pretendía ser una medida para evitar las aglomeraciones en los lineales de los comedores escolares a la hora de elegir plato, desató una polémica política nacional, enfrentando al consejo municipal de Lyon con el gobierno de **Emmanuel Macron**, y acusaciones cruzadas de 'ideologizar' los menús o 'derechizar' el ejecutivo. Polémicas al margen, la medida estaba orientada, además, a reducir la huella de carbono e incentivar una dieta saludable en los menores.

Políticamente no sabemos si en España segregaría polémica, lo que sí está claro es que, como hemos publicado en diversas ocasiones en estas mismas páginas, existe la opción de programar menús sin carne sin que ello suponga ningún perjuicio para la salud de los escolares. Lo que siempre es necesario es que haya un/a dietista-nutricionista detrás de esas planificaciones, valorando el diseño de los platos y el aporte de los nutrientes necesarios.

Enlazamos a continuación los cinco artículos más leídos, publicados en relación a este tema:

- [Protocolo de elaboración de menús veganos o vegetarianos en restauración social y colectiva.](#)
- Cada vez son más las personas que deciden prescindir de las carnes y pescados en su dieta o incluso de los huevos y lácteos para evitar consumir productos de origen animal por completo. En la práctica, para que el cliente/comensal que decide llevar una dieta vegetariana o vegana se sienta a gusto, se deben manipular los alimentos, elaborar la comida y servirla, como si la persona presentara una alergia alimentaria a los productos de origen animal que ha excluido de su dieta.
- [Cómo conseguir un menú vegetariano o vegano, completo y nutricionalmente equilibrado.](#)
- Un menú vegetariano o vegano no tiene por que ser pobre nutricionalmente hablando, ni desequilibrado. La proteína animal se puede sustituir por proteína de origen vegetal y además, podemos seguir los consejos del conocido método 'Mi plato'. Blanca Esteve nos explica en este artículo como diseñar menús vegetarianos/veganos para que sean tan equilibrados como el menú basal.
- [El menú vegetariano en el comedor escolar debe ser tan completo y equilibrado como el basal.](#)
- Aunque no están obligados a hacerlo, cada día hay más comedores escolares que ofrecen una opción vegetariana en su menú. A pesar de la buena disposición en los equipos de cocina, es habitual ver que se cometen ciertos errores que tienen que ver con el equilibrio nutricional, la variedad de los menús y con las prácticas de manipulación de los alimentos.
- [No todo vale para sustituir la carne roja y los procesados de origen animal en el menú escolar.](#)
- La disminución del consumo de carnes rojas y procesados empieza a ser una necesidad por la propia salud y porque los alimentos de origen vegetal, son también los más respetuosos con el medioambiente. Los comedores escolares, en cuanto a espacio de formación y promoción de la salud de las generaciones del futuro, son una plataforma perfecta para ir introduciendo pequeños cambios, teniendo en cuenta, eso sí, que no todo vale para sustituir la carne roja y los procesados de origen animal.
- [Los españoles estamos cada vez más abiertos a reducir el consumo de carne en la alimentación.](#)
- Uno de cada cinco españoles (20%) afirma seguir una dieta vegetariana, vegana, flexitariana o pescetariana. España se sitúa en el puesto 17 del ranking mundial, liderado por India, donde dos tercios de la población (66%) sigue alguna de estas tendencias alimentarias, seguido de Perú, Turquía, Brasi y Malasia. A nivel europeo, estamos por detrás de alemanes, franceses, suecos, británicos y belgas, y por delante de polacos e italianos.

ENLACES A LA NOTICIA DE LYON:

- [Polémica en Francia por los menús sin carne para escolares en Lyon.](#) El País.
- [Polémica en Francia por la imposición de menús escolares sin carne en Lyon.](#) ABC.
- [Menu sans viande dans les cantines scolaires: la polémique en cinq actes.](#) FranceInfo.

Noticias Relacionadas

- [Barcelona suma 30 nuevas escuelas a su proyecto de comedores sanos y sostenibles](#)
- [La OMS insta a los gobiernos a fomentar la alimentación saludable en las colectividades](#)
- [Decálogo de iniciativas para ser sostenible y 'circular' en el sector de las colectividades](#)
- [Nuevo manual para transitar hacia un modelo de comedor escolar más sano y sostenible](#)