

Sur 55 réponses obtenues:

-27 élèves trouvent l'offre végétarienne insuffisante à très insuffisante, dont 13 végétariens et 14 omnivores ou flexitariens

-28 élèves trouvent l'offre végétarienne suffisante, dont 2 végétariens et 26 omnivores

-44 élèves trouvent que c'est une bonne idée, voire un très bonne idée de mettre en place un menu végétarien quotidien, le reste trouve que c'est une très mauvaise idée car ils jugent que la viande est un besoin.

Les propositions de recettes végétariennes :

-pâtes au pesto

-chili végétarienne

-pâtes bolognaise végétarienne

-lasagnes végétariennes

-boulettes aux légumes

-quenelles

-bo bun

-pizzas végétariennes

-falafels

-galettes de quinoa

-lasagnes épinards chèvre

-dahl de lentilles

Ce qu'on peut essayer de faire :

-commencer par augmenter la fréquence de proposition végétarienne en 2ème choix. Si pas possible à cause du coût, ou que cela ne plaît pas, proposer une option végétarienne à ceux qui le demandent (gardés dans les armoires chaudes)

-informer : ce n'est pas la viande dont on a besoin pour nos cellules, nos tissus musculaires et la croissance → mais c'est de protéines de bonne qualité contenues aussi dans le fromage, les yaourts, le soja et le quinoa mais aussi l'association féculents et légumes secs

-essayer de proposer des plats complets comme on peut le voir dans les propositions du dessus pour casser le cliché que « manger végétarien c'est manger que des légumes et pas manger à sa faim » que l'on a pu retrouver dans les sondages