

Menus santé en milieu scolaire



L'alimentation
des jeunes est une
responsabilité partagée
principalement entre les parents, le milieu
scolaire et le jeune lui-même.

Le fait d'établir des orientations en milieu
scolaire n'a pas pour but de déresponsa-
biliser le milieu familial, mais plutôt de
s'assurer que le milieu de l'enseignement
offre un environnement favorable aux
saines habitudes de vie, comme la saine
alimentation.

C'est pourquoi nous nous devons de suivre
le Guide alimentaire canadien de près.
De cette façon, nous enseignons aux jeunes,
dès le primaire, à faire des choix santé.

Nos installations sont inspectées **régulière-
ment** par Le Ministère de l'Agriculture, des
Pêcheries et de l'Alimentation du Québec
et nos repas sont approuvés par la diététi-
cienne mandatée par la Commission scolaire
des Grandes-Seigneuries.

Annulations...

Pour toutes annulations de repas
(maladie de l'élève, sortie
d'école, tempête, etc.)



le parent n'a qu'à téléphoner
le matin même avant 8h00 am et il aura la
chance de remettre le repas à un autre jour,
et ce, sans aucuns frais supplémentaires.

Allergies

Malheureusement, nous ne pouvons
nous tenir responsable des allergies
alimentaires. Toutefois, nous sommes
très vigilants en évitant tout produit
allergène.

Comme les allergies sont à prendre au
sérieux, **nous demandons
aux parents de nous faire
part des allergies de leur
enfant dès la première commande.**



* * * * *

Martine Charette
514.506.6564



Aussi disponible: buffets chauds
ou froids pour toutes occasions !



Traiteur scolaire

Martine Charette
Téléphone: 514-506-6564



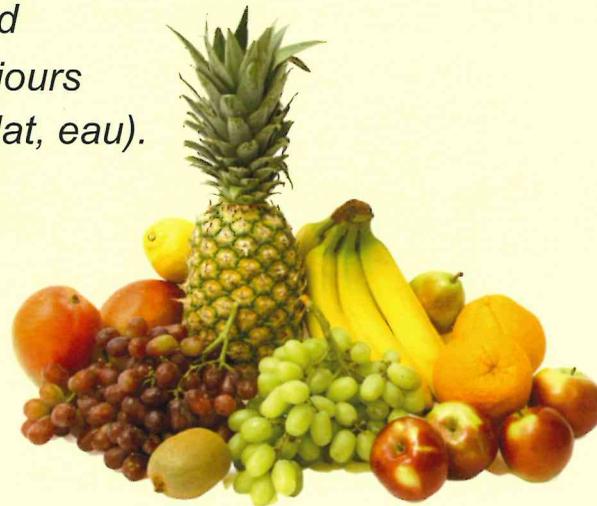
Notre Mission ...

Nous sommes établis en tant que traiteur scolaire depuis 2004.

En septembre 2008, le gouvernement ainsi que la Commission scolaire ont changé leurs attentes face à l'alimentation dans nos écoles. Nous nous devons donc de faire nos devoirs... Notre priorité est que les enfants puissent manger à leur faim tout en respectant leur goût et les normes gouvernementales. Tous nos repas sont préparés le matin même, ce qui assure un bon goût et une belle apparence aux aliments.

Voici donc les améliorations que nous avons apportées à nos menus :

- ★ *Nous avons détaillé nos menus en inscrivant les à-côtés pour chaque repas principal.*
- ★ *Nous offrons maintenant une plus grande variété de fruits et de légumes.*
- ★ *Nous proposons plusieurs variétés de poissons.*
- ★ *Nous favorisons les pains de grains entiers.*
- ★ *Une entrée de crudité servie avec les repas chaud*
- ★ *Nous offrons 5 choix de breuvages santé tous les jours (jus 100% fruits, jus de légumes, lait, lait au chocolat, eau).*
- ★ *Nous offrons 2 choix de repas différents par jour, 3 autres repas sont disponibles en tout temps.*
- ★ *Nous offrons 2 choix de desserts (du jour ou yogourt toujours disponible).*



Des boîtes à lunch personnalisées pour les enfants...

Pour faciliter le travail des éducatrices, mais surtout pour limiter la manipulation des



aliments et des ustensiles, nous regroupons le breuvage, le dessert, les crudités ainsi que les ustensiles dans une même boîte à lunch réutilisable, identifiée au nom de l'enfant.

Le repas principal, servi dans un plat en aluminium, est transporté de nos locaux à l'école dans des sacs iso-thermiques, ce qui permet de garder la chaleur du repas. Le contenant est muni d'un couvercle transparent, permettant de mieux apprécier son repas. Il est aussi identifié au nom de l'enfant, ce qui évite les erreurs.

Recyclage...

Tous nos contenants sont 100% recyclables. Comme la plupart des écoles recyclent le papier seulement, nous mettons à la disposition des enfants, des boîtes à recyclage.

De cette façon, les enfants peuvent eux-mêmes apprendre à recycler leurs contenants. Nous nous faisons un devoir de ramasser le recyclage nous-mêmes de façon à ce que ce ne soit pas une charge de travail supplémentaire pour le personnel de l'école.

