

Mise en place des repas de traiteur « santé »

Dès septembre 2011, les traiteurs offriront des aliments conformes aux normes d'alimentation de la *Politique concernant les aliments et les boissons dans les écoles* (NPP 150). Afin d'aider notre école à appliquer cette politique, nous avons porté des changements aux aliments offerts au cours des prochains mois, notamment :

- Davantage de pain et d'autres produits céréaliers faits de grains entiers;
- Davantage de légumes et de fruits;
- Un choix différent et moins abondant de desserts ou d'articles sucrés; et,
- Moins d'articles à valeur nutritive minimale (p. ex. : pâtes au beurre, crêpes).

Notre école est ravie par ces changements! Les élèves mangeront des aliments santé pour nourrir leur corps et leur esprit! Afin de vous assurer que le dîner de votre enfant est un repas complet comportant l'énergie et les éléments nutritifs dont il a besoin, mettez-y des aliments supplémentaires (p. ex. : du yogourt ou un fruit), une collation saine (p. ex. : des cubes de fromage et des craquelins) et une boisson saine (p. ex. : du lait).

Ensemble, faisons du choix santé le choix le plus facile!!

Adapté de *l'Outil de nutrition pour les écoles*© 2007
Société des professionnels de la nutrition en santé publique de l'Ontario, janvier 2011