

MAXIMISER L'UTILISATION DE VOS DENRÉES ALIMENTAIRES



Ces quelques trucs vous permettront d'éviter le gaspillage alimentaire et faire une meilleure gestion de vos denrées.

Servir tous les jours un déjeuner complet

Le menu fourni par le Club est un guide pour vous assurer de servir un déjeuner complet tous les jours, incluant un aliment de chacune des catégories suivantes :



PLANIFIER DES MENUS « TOUSKI » !

Qu'est-ce que c'est?

C'est un menu composé de tout ce qui reste dans votre inventaire.

Pourquoi offrir des menus «Touski » ?

Pour écouler votre inventaire entre les livraisons.

Comment faire ?

En variant les aliments offerts d'une classe à l'autre, en fonction de votre inventaire. Il est toutefois conseillé d'offrir les mêmes aliments aux enfants d'une même classe pour éviter les conflits.

Exemple d'un matin « Touski » servi en classe

- Quelques classes recevraient (pains - fromage - légumes)
- Quelques classes recevraient (céréales Cheerios - lait - fruits séchés)
- Quelques classes recevraient (céréales Granola - yogourt crémeux - fruit frais)

Servi dans un local avant la classe

- Offrir aux enfants de choisir 1 aliment de chaque catégorie en leur présentant ce qui vous reste.

Éviter les surplus

- Évaluer les quantités à distribuer en classes en collant le **modèle d'étiquette** sur chaque bac, afin que les enseignants inscrivent leurs besoins réels.
- Demander aux enseignants de retourner rapidement au local de préparation les aliments NON consommés.

Nous vous invitons à consulter la section gestion des denrées du document [astuces et recommandations](#) pour plus d'informations.