



# LE MONDE MAGIQUE DES ALIMENTS

Septembre 2016 : En route vers une alimentation durable

## Quoi de neuf dans nos assiettes?

TCO SERVICE réalise des repas scolaires basés sur une alimentation en lien avec la santé, l'environnement, l'économique et le social pour une meilleure qualité de vie et un retour au plaisir du goût et des saveurs.

Chaque mois, tu trouveras dans cette rubrique, des conseils, des recettes etc.

Garde ce feuillet chaque mois !

L'équipe de TCO SERVICE te souhaite une bonne rentrée scolaire.

Et n'oublie pas de bien bouger et manger !



## Qui réalise les repas scolaires ?

Les menus présentés chaque mois sont élaborés en collaboration avec le chef de cuisine et les diététiciennes. Le service qualité vérifie sa conformité avec les exigences du client.

Cela garantit un repas équilibré, savoureux et de qualité. Les repas scolaires proviennent de la cuisine de l'école ou de notre cuisine puis sont livrés à l'école chaque matin.



## LEXIQUE CULINAIRE

Deviens un champion de vocabulaire culinaire !

Chaque mois, retrouve ici de nombreuses définitions de termes culinaires et en lien avec ton assiette et les repas scolaires !



## Un geste pour la planète:

TCO SERVICE propose des repas durables. Cela veut dire que nous étudions les produits qui entrent dans la composition des repas pour qu'ils contribuent à plus d'équité, de protection de l'environnement et de santé. Chaque mois, nous te donnerons un petit conseil pour agir en faveur du développement durable

