



MÉMO
Fourchette verte Ama terra adulte
Liste de vérification des menus : repas de midi



Au repas de midi :

- Y a-t-il **1 aliment protéiné** ?
Légumineuses, œufs, tofu, tempeh, seitan, soja texturé, viande, poisson, fromage, ...
- Y a-t-il **1 ou 2 portions de légumes et fruits** ?
- Y a-t-il **1 féculent** ?
Pâtes, riz, semoule, quinoa, pommes de terre... Le repas de midi peut être accompagné de pain.

Chaque semaine :

- Y a-t-il **au moins 2 repas végétariens** ?
Sans viande, sans poisson.
- Y a-t-il **4 féculents différents** sur 5 repas consécutifs ? Et y en a-t-il **au moins 1 avec une teneur élevée en fibres** alimentaires ?
Un aliment riche en fibres contient au moins 6 grammes de fibres par 100 grammes de produit.
- Y a-t-il **0 mets gras** ?
Se référer à l'annexe 2 de la brochure Partie générale
- Les produits suivants sont-ils proposés au **maximum 1 fois** ?
Substituts de viande, plats prêts à consommer, soupes ou sauces instantanées et produits industriels avec des colorants et des conservateurs de synthèse, arômes artificiels, édulcorants artificiels ou exhausteurs de goût

Chaque mois :

- Y a-t-il **au maximum 4 fois du poisson, des fruits de mer ou des crustacés** ?
1 à 4 fois par mois selon la priorité choisie : aspect environnemental ou nutritionnel.
- Y a-t-il **au maximum 2 fois de la charcuterie** ?
Charcuterie = les saucisses, la mortadelle, le salami, le lard et les lardons, le jambon cru, le jambon cuit ou à cuire, la viande séchée, le parfait, les terrines, les pâtés, ...
- Y a-t-il **au moins 2 fois des légumineuses** ?
Lentilles, pois chiches, haricots secs, pois-cassés, ...

Variété :

- Les aliments proposés sont-ils **variés** sur la semaine ?
Différents légumes, différents féculents, différentes sources de protéines, ...
- Les **protéines végétales** sont-elles proposées régulièrement ?
Légumineuses, tofu, tempeh, seitan, ...

Matières grasses :

- Les huiles de bonne qualité nutritionnelle (colza, olive, noix, lin, carthame)** sont-elles privilégiées pour les assaisonnements ?
- Pour les **cuissons à chaleur élevée**, **l'huile de colza HOLL ou de tournesol HO** est-elle utilisée ?
- Le **beurre** est-il utilisé **uniquement** pour les tartines, pâtisseries ou les biscuits ?

Goût dans la cuisine :

- La cuisine est-elle **peu salée** ?
- Les **herbes aromatiques** et les **fines herbes** sont-elles privilégiées ?

Produits locaux, de saison, de production durable :

- Les fruits et les légumes sont-ils **locaux** et de **saison** ?
- Les produits **locaux** répondant à des **normes écologiques élevées** sont-ils privilégiés ? IP, Bio Suisse, Naturaplan etc.
- Les poissons pêchés dans les **eaux locales** sont-ils privilégiés, tout comme les poissons et les fruits de mer avec un **label reconnu : MSC, ASC, biologique** ?



-
- La viande, les œufs et les produits laitiers sont-ils **d'origine suisse** ?
 - Les morceaux de viande sont-ils **variés**, utilisant toutes les parties de l'animal ?
 - En cas d'utilisation de produits de 4^{ème} gamme ou congelés en hiver ou au début du printemps, ceux **d'origine suisse** répondant à des **normes écologiques élevées** sont-ils privilégiés ?
IP, Bio Suisse, Naturaplan, etc.
 - La majorité des **produits importés** ont-ils un label **bio ou de commerce équitable** ?