

JANVIER 2022 : Et si on gaspillait moins de nourriture ?



TCO service, dans sa démarche de fournisseur de repas responsable, veut réduire le gaspillage alimentaire dans ses cuisines et dans les restaurants scolaires.

Tu peux, au quotidien, apporter ta contribution à ce projet.



Par exemple,
Dans ta boîte à tartines
ou sur ton assiette, prends
juste de ce dont tu as
besoin, selon ton appétit.
Si tu es au repas chaud,
essaie de goûter de tout
avant de dire que tu
n'aimes pas.

Et à la maison ?

Les restes de repas non servis
peuvent être accommodés le
lendemain dans d'autres recettes.
Sois attentif à consommer
prioritairement les aliments dont la
date limite de consommation est la
plus proche.
Ecris une liste de
courses avec les
adultes qui font
les achats.



Bonne Année et bonne santé avec une alimentation équilibrée !