

Falafels
(préparation en
poudre réhydratée)
et **sauce yaourt**
faite maison

OU

Oeufs durs (poules élevées en batterie),
mayonnaise industrielle et **tomates bio** (Espagne)



**Salade de fruits
frais** : fraises
(Maroc), kiwi
(Nouvelle-Zélande),
ananas (Costa Rica)

OU

Fromage RIKIKI -
portion individuelle
en sachet

Pain
(industriel et
surgelé)

Frites (surgelées), steak de boeuf **du Brésil**
(surgelé), **épinards bio** en conserve (Pologne)



Les kilomètres alimentaires parcourus par les aliments





Votre personnage peut donner son avis sur...



LA SANTÉ

Est-ce que le menu est équilibré ?
Les aliments sont-ils de bonne qualité,
sont-ils nutritifs ?



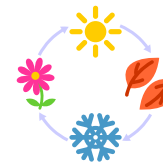
LE FAIT-MAISON

Est-ce que la cheffe cuisinière prépare
elle-même ?



LE GOÛT

Est-ce que ça a l'air bon ? Est-ce que ces
aliments plaisent aux collégien-nes ?
Est ce qu'ils aiment les épinards par exemple ?



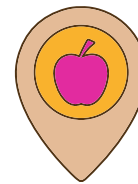
LA SAISONNALITÉ

Est-ce que les produits proposés peuvent
pousser en février ?



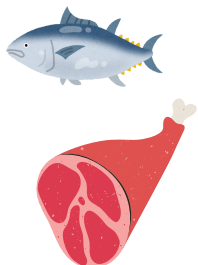
LA TRANSFORMATION DES PRODUITS

Est-ce qu'il y a des aliments bruts ?
Transformés ? Quel équilibre entre les deux ?



ORIGINE DES PRODUITS

D'où viennent-ils ? Combien de kilomètres doivent-ils
parcourir avant d'arriver à la cantine ?



LES ALIMENTS D'ORIGINE ANIMALE

Est-ce qu'il y a des protéines animales ?


















































































AGRICULTURE BIOLOGIQUE

Est-ce que les produits sont bios ?

...n'importe quel autre sujet auquel vous pensez !

Calendrier des fruits et légumes de saison en France

	Janvier	Février	Mars	Avril	Mai	Juin	Juillet	Aout	Septembre	Octobre	Novembre	Décembre
Salade verte												
Epinard												
Tomate												
Poireau												
Pomme de terre												
Carotte												
Betterave												
Fraises												
Kiwi												
Pomme												
Poire												



Certains fruits et légumes comme la carotte, la pomme et la poire peuvent se conserver et donc être consommés en dehors de leur saison de production