Quelques Astuces!



Pour améliorer les conserves,

Ajouter de la sauce tomate, de la sauce béchamel, des oignons fondus dans un peu d'huile, des épices. Vous pouvez aussi faire gratiner au four avec du fromage rapé...



Pour consommer les légumes de 1001 façons,

Penser à les cuisiner en purée avec des pommes de terre, en flan avec des œufs et du lait, en beignet, en salade, en farci, en potage, en tartes salées, mélangés à des pâtes ou à du riz...



Pour consommer plus facilement was 3 produits laitiers par jour,

Penser aussi à les incorporer dans des préparations, flan, gratin, béchamel ...



Pour démarrer votre journée du bon pied,

Un laitage, un fruit, ou jus de fruit, du pain ou des céréales et une boisson.



Pour un bon goûter,

Pourquoi pas du pain,
du chocolat et un verre de lait?

Le savjez-vous?



1 I = 20 morceaux de sucre 1 canette = 7 morceaux de sucre





Comme dans les produits frais on trouve des vitamines dans les conserves et les produits surgelés



Il y a autant de protéines dans 100 g de poulet, 100 g de viande, 100 g de jambon, 100 g de filet de poisson ou 2 œufs

Sur une boîte de conserve, la mention "à consommer de préférence avant le..." est la date jusqu'à laquelle le produit conserve ses propriétés. Il peut être consommé après cette date sans danger, mais son goût et sa texture peuvent être légèrement altérés.

Avec la participation de :







Fédération Française des Banques Alimentaires 15 rue du Val de Marne - 94257 Gentilly cedex www.banquealimentaire.org

Manger Equilibré

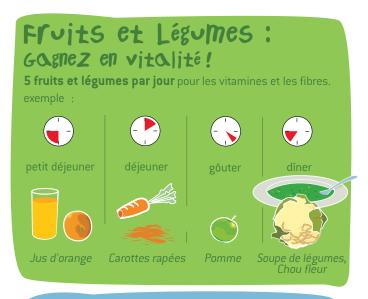
jouez, la variété!







Les aliments à privilégier









Limiter la consommation











