

# 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 !