

Aller de l'avant avec les lignes directrices relatives à la nutrition dans les écoles



Dîners spéciaux



Lignes directrices relatives aux dîners spéciaux

LISTE DE VÉRIFICATION

Indiquez l'état de chaque élément ci-dessous au moyen de l'échelle suivante :

- 1** Déjà en place **2** Est mis en œuvre pendant la présente année scolaire **3** Sera mis en œuvre pendant la prochaine année scolaire

Boissons

- Des choix sont sélectionnés à partir des options ci-dessous :
- de l'eau;
 - du lait écrémé, 1 % ou 2 % ou des boissons de soya enrichies nature;
 - du lait au chocolat ou des boissons de soya enrichies aromatisées (format maximal de 250 ml pour M-8);
 - du jus de légumes ou de fruits 100 % (format maximal de 200 ml pour M-8).

Choix d'aliments

- Des légumes ou des fruits (excluant les garnitures, les condiments ou les jus) sont inclus dans chaque dîner spécial. Une variété de choix est offerte pendant l'année et on sert des légumes aussi souvent que des fruits.
- Les types d'aliments suivants sont vendus seulement une fois par cinq dîners spéciaux :
- des aliments cuits à la friteuse (p. ex., pommes de terre frites, beignes, croustilles);
 - des viandes transformées (p. ex. : des hot dogs, du jambon, du pepperoni, des filets de poulet);
 - des confiseries (p. ex. : biscuits, crème glacée, desserts à la gélatine).
- On ajoute ½ à 1 tasse, ou moins, de sucre (ce qui comprend tous les types de sucres, de miels, de mélasses, de sirops, de pépites de chocolat et de bonbons) pour une recette de 12 portions.
- Pour la préparation de mets :
- On utilise des aliments en conserve sans sel ajouté, si possible.
 - On rince les aliments en conserve ayant du sel ajouté (p. ex., les légumes et légumes secs comme les haricots, les pois chiches ou les lentilles).
 - On remplace les assaisonnements préemballés par des épices et des herbes.
- On n'utilise pas de succédanés du sucre ni de sources de gras trans artificiel (voir la page 30) pour la préparation de mets.
- On offre des condiments, des trempettes et des tartinades comme accompagnements et en quantité modérée.

Choix de restaurants

- Pour le choix de mets de restaurant lorsque les valeurs nutritives* sont indiquées, on utilise les critères ci-dessous.
- Par portion vendue :
 - Si le premier ingrédient est un grain, il doit être un grain entier.
 - Lipide : 17 g ou moins, soupe 4 g ou moins
 - Gras saturé : 5 g ou moins
 - Gras trans : 0,5 g ou moins
 - Sodium : 700 mg ou moins (soupe 500 mg ou moins)
 - Protéines : 10 g ou plus (à l'exclusion des soupes)
 - Sucres : 24 g ou moins
 - Au moins un des éléments suivants : vitamine A, vitamine C, calcium ou fer dont le % valeur quotidienne est de 15 % ou plus (voir page 31).

* Les valeurs nutritives des chaînes de restauration sont indiquées en ligne. Assurez-vous de consulter la version canadienne du site Web.

CONSEIL : Si vous commandez de la nourriture d'un restaurant, des légumes et des fruits ne sont souvent pas disponibles. Achetez-en donc auprès d'une épicerie ou d'un distributeur local.

Aliments emballés

- Au moment de choisir des aliments préparés, préemballés ou en conserve (p. ex., coupes de fruits, craquelins, soupes, yogourts et barres tendres), on utilise les critères nutritifs (page 27).

Plan d'action pour l'année scolaire 20__-20__

1. Examinez vos réponses dans la liste de vérification.
2. Cernez au moins deux éléments sur lesquels vous envisagez de travailler cette année.
3. Indiquez vos objectifs ci-dessous.
4. Déterminez comment vous atteindrez chaque objectif en indiquant les mesures à prendre, qui en est responsable et le moment auquel chaque mesure doit être terminée.

Objectif :			
Mesure	Responsable	Échéance	État

Objectif :			
Mesure	Responsable	Échéance	État

Critères nutritifs

Si vous choisissez des produits transformés, emballés et déjà préparés, comparez le tableau des valeurs nutritives et la liste des ingrédients de produits semblables et choisissez le meilleur produit en vous fondant sur les critères indiqués ci-dessous. Pour vous aider à vérifier les produits plus rapidement, des flèches « *vérifiez ici d'abord* » ont été placées à côté des éléments nutritifs couramment à teneur faible ou élevée dans chaque section. Les confiseries (p. ex., bonbons, barres de chocolat, oursons en gelée, desserts à la gélatine, réglisses) ne répondent pas aux critères nutritifs.

1. Fruits et légumes congelés, sauces à pâtes, fruits et légumes en conserve, fruits secs, lanières ou barres, coupes de fruits ou jus de légumes ou de fruits

Par portion vendue :

Lipides – 5 g ou moins

- Gras trans – 0 g
- Sodium – 200 mg ou moins
- Sucres : ne doivent pas être le premier ingrédient indiqué, pas de succédanés du sucre. Les « sucres » comprennent les purées et les jus de fruits. ← Vérifiez ici d'abord.

2. Céréales, craquelins, fromages transformés, paquets de craquelins, barres de collation (p. ex., céréales, fruits et noix, granola), biscuits, muffins, galettes de riz, croustilles au maïs ou maïs à éclater

Par portion vendue :

- Le premier ingrédient devrait être un grain entier; pour les barres, le premier ingrédient peut être un grain entier, un fruit, du soya ou des noix. ← Vérifiez ici d'abord.
- Lipides – 7 g ou moins; peut être plus élevé lorsque l'aliment contient des noix
- Gras trans – 0 g
- Sodium – 350 mg ou moins
- Sucres – 8 g ou moins, pas de succédanés du sucre

3. Lait au chocolat, portions de fromage emballées, yogourt aromatisé, pudding, fromage cottage ou boissons de yogourt

Par portion vendue :

- Lipides – 10 g ou moins
- Gras trans – 0,5 g ou moins
- Sodium – 250 mg ou moins
- Sucres – 21 g ou moins* (un meilleur choix aura 12 g ou moins), pas de succédanés du sucre. ← Vérifiez ici d'abord.
- Calcium – 10 % VQ ou plus

* Le lait au chocolat (26 à 28 g de sucre) est acceptable si du lait au chocolat à teneur réduite en sucre n'est pas offert.

4. Hummus, charqui, bâtonnets de pepperoni, hot dogs, collations de graines et de noix emballées

Par portion vendue :

- Lipide – 15 g ou moins, excluant les noix et les graines nature
- Gras trans – 0,5 g ou moins
- Sucres – 350 mg ou moins; un meilleur choix aura 200 mg ou moins ← Vérifiez ici d'abord.
- Sucres – 4 g ou moins; tartinades de noix, de graines ou de légumes secs 2 g ou moins

5. Mets de restaurants (où les valeurs nutritives sont indiquées) ou produits emballés, en conserve ou congelés comme les soupes, les nouilles, les produits de pizza congelés ou prêts à cuire, les sandwichs, les repas principaux, les dîners et les collations emballés, et les plats de riz ou de pâtes.

Par portion vendue :

- Si le premier ingrédient est un grain, il doit être un grain entier
- Lipides – 17 g ou moins, soupe 4 g ou moins
- Gras saturés – 5 g ou moins
- Gras trans – 0,5 g ou moins
- Sodium – 700 mg ou moins, soupe 500 mg ou moins ← Vérifiez ici d'abord.
- Protéines – 10 g ou plus, à l'exclusion des soupes
- Sucres – 24 g ou moins
- Au moins un des éléments suivants : vitamine A, vitamine C, calcium ou fer dont le % valeur quotidienne est de 15 % ou plus

6. Boissons embouteillées (notamment l'eau embouteillée, l'eau aromatisée, les boissons à saveur de fruits, le thé glacé, les boissons gazeuses, l'eau pétillante, les boissons sportives ou hautes en électrolytes, l'eau enrichie en vitamines)

- Portion – 600 ml ou moins
- Lipides – 3 g ou moins
- Gras trans – 0,5 g ou moins
- Sodium – 200 mg ou moins par 250 ml
- Sucres – 8 g ou moins, pas de succédanés du sucre ← Vérifiez ici d'abord.
- Caféine – 15 mg ou moins
- Pas de mises en garde (p. ex., « Ne consommez pas plus de « X » portions par jour » ou « Consommez un maximum de « X » portions par jour » ou « Non recommandé pour les enfants »). Aucune quantité précise d'ingrédients végétaux (p. ex., « X » mg de mélange énergétique, ginseng, gingko biloba, chardon Marie, extrait de graines de guarana, extrait de peau de raisin, coenzyme Q10) indiquée sur l'étiquette.

Valeurs nutritives

FIBRES

- Teneur en fibres : 2 g par portion
- Haute teneur en fibres : 4 g par portion
- À très haute teneur en fibres : 6 g par portion

SODIUM

Près de 80 % du sodium que nous consommons provient des aliments transformés et emballés, et non de la salière. Les sources courantes de sodium comprennent les suivantes :

- pains, wraps, pitas et croûtes à pizza
- aliments en conserve (le vidage et le rinçage des aliments en conserve réduiront la teneur en sodium)
- fromages
- condiments, sauces et mélanges (p. ex., ketchup, sauce soya et assaisonnements à tacos)
- viandes transformées (p. ex. : jambon, mortadelle, salami, pepperoni, hot dogs)
- sel
- produits assaisonnés ou marinés

Recommandations relatives au sodium de Santé Canada

Âge	Viser	Sans dépasser
Enfants de 1 à 3 ans	1 000 mg/jour	1 500 mg/jour
Enfants de 4 à 8 ans	1 200 mg/jour	1 900 mg/jour
Adolescents de 9 à 13 ans	1 500 mg/jour	2 200 mg/jour
Adultes de 14 à 50 ans	1 500 mg/jour	2 300 mg/jour

SUCRES

Le sucre peut se trouver sous diverses formes. Lisez la liste des ingrédients et recherchez les mots suivants :

- sucre blanc, cassonade, sucre brut, sucre turbiné ou à la démerara
- miel, mélasse, vesou évaporé, extrait de vesou
- sirop de maïs et extrait sec de sirop de maïs, sirop d'érable et tout autre type de sirop
- sirop de maïs à haute teneur en fructose (glucose-fructose), glucose, dextrose, fructose, lactose, maltose, saccharose

Les jus de fruits concentrés et les purées de fruits sont souvent utilisés comme ingrédients édulcorants et sont considérés comme des sucres dans les lignes directrices.

Remarque : Les mots se terminant en « ose » sont habituellement des sucres.

SUCCÉDANÉS DU SUCRE

Les éléments suivants sont des succédanés du sucre :

- Édulcorants artificiels et édulcorants puissants :
- aspartame (Nutrasweet, Sweet'nLow, Sugar Twin)
- néotame, Acésulfame-K (Ace-K)
- sucralose (Splenda), cyclamate (Sugar Twin, Sucaryl), thaumatine

Édulcorants puissants tirés de sources naturels :

- hydrolysats d'amidon hydrogéné
- isomalt, lactitol, maltitol, sirop de maltitol, mannitol
- sorbitol, sirop de sorbitol, xylitol, érythritol, polydextrose
- glycosides de stéviol (stevia)

GRAS TRANS

Les éléments suivants sont des sources courantes de gras trans artificiels :

- margarine solide (excluant la margarine non hydrogénée)
- graisse végétale
- pâtisseries préparées
- glaçages ou givrages préparés
- tout aliment dont la liste des ingrédients comprend de la graisse hydrogénée ou partiellement hydrogénée

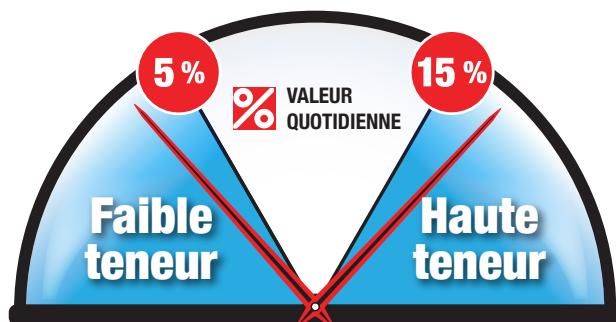
REMARQUE : La viande, le lait et le beurre comprennent naturellement de petites quantités de gras trans. Selon les données actuelles, ces quantités ne seraient pas dangereuses.

GRAINS ENTIERS

- Au moment de choisir des grains entiers, recherchez les mots suivants dans la liste des ingrédients : [nom du grain] entier, [nom du grain] entier moulu sur pierre, riz brun, avoine, gruau et grains de blé.
- Lorsque le premier ingrédient sur la liste est composé de plusieurs autres ingrédients, le premier ingrédient entre parenthèses doit être un grain entier. Par exemple : granola (flocons d'avoine, flocons de blé, sucre ou glucose...).
- La farine de blé enrichie, le riz blanc, le son ou le germe de blé ne sont pas des grains entiers.

Qu'est-ce que le % valeur quotidienne?

Le % valeur quotidienne (VQ) est un guide qui vous aide à choisir des aliments plus sains. Le % VQ vous indique si une quantité particulière de nourriture possède un peu ou beaucoup de valeur nutritive.



Craquelin A

Valeur nutritive	
Pour 9 craquelins (23 g)	
Teneur	% valeur quotidienne
Calories 90	
Lipides 4,5 g	7 %
Saturés 2,5 g + Trans 0 g	13 %
Cholestérol 0 mg	
Sodium 280 mg	12 %
Glucides 12 g	4 %
Fibres 1 g	4 %
Sucres 0 g	
Protéines 3 g	
Vitamine A 0 %	Vitamine C 0 %
Calcium 2 %	Fer 8 %

Craquelin B

Valeur nutritive	
Pour 4 craquelins (20 g)	
Teneur	% valeur quotidienne
Calories 90	
Lipides 2 g	3 %
Saturés 0,3 g + Trans 0 g	2 %
Cholestérol 0 mg	
Sodium 90 mg	4 %
Glucides 15 g	5 %
Fibres 3 g	12 %
Sucres 1 g	
Protéines 2 g	
Vitamine A 0 %	Vitamine C 0 %
Calcium 2 %	Fer 8 %

Ressources sur la nutrition à l'intention des écoles

Ligne de renseignements sur la nutrition dans les écoles

Vous avez besoin de plus d'aide avec les lignes directrices et les politiques? Composez le 1 888 547-0535 sans frais pour obtenir de l'aide auprès d'Aliments sains dans les écoles du Manitoba.

www.gov.mb.ca/healthyschools/foodsinschools.fr.html

Santé régionale

Communiquez avec le diététiste, le coordinateur de la promotion de la santé, l'économiste domestique ou l'agent du bien-être de votre collectivité :

Office régional de la santé d'Entre-les-Lacs et de l'Est

www.ierha.ca

Office régional de la santé du Nord

www.northernhealthregion.ca

Southern Health-Santé Sud

www.southernhealth.ca

Santé de Prairie Mountain

www.prairiemountainhealth.ca

Office régional de la santé de Winnipeg

www.wrha.mb.ca | www.churchillrha.com

Santé provinciale

Renseignements et ressources fiables en matière de nutrition de la part de diététistes :

Producteurs laitiers du Manitoba Winnipeg, Manitoba

204 488-6455

1 800 567-1671

www.nuton.ca (en anglais seulement)

Heart and Stroke Foundation of Manitoba Winnipeg, Manitoba

204 949-2000

www.fmcoeur.com

Child Nutrition Council of Manitoba Winnipeg, Manitoba

www.childnutritioncouncil.com

(en anglais seulement)

(accent spécial sur les programmes de déjeuners ou de collations)

Les diététistes du Canada

www.dietitians.ca

Bureau régional

306 649-0113