



Saines habitudes de vie



Projet :

La santé au menu

Initiative de la Fondation de l'Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec



Description du projet:

Ce projet national a pour objectif de mettre à jour les connaissances nutritionnelles de base et les pratiques des cuisiniers et gestionnaires qui travaillent dans les établissements de restauration.

De plus, il vise à offrir aux jeunes et à leur famille qui fréquentent ces lieux des repas sains, savoureux et à coûts comparables à l'offre traditionnelle.

Finalement, ce projet vise à intervenir auprès des professionnels afin de créer des environnements alimentaires sains pour les jeunes Québécois de 0 à 17 ans. Une équipe composée de chefs cuisiniers, de professeurs en gestion et de nutritionnistes est intervenue afin d'évaluer les besoins et former les milieux en matière de menus santé, permettant ainsi le développement d'outils adaptés aux réalités de chacun.

Le programme vise :

- Les cafétérias d'écoles
- Les casse-croûte d'aréna
- Les lieux de restauration rapide
- Les restaurants familiaux

Pour en savoir plus :



Linda Bernard, chargée de projet
1-800-361-5111 poste 4165
bernard-linda@ithq.qc.ca
www.lasanteaumenu.com