



## Politique du District scolaire francophone du Nord-Ouest

### POLITIQUE 1.22

Page 1 de 2

---

Objet : **Alimentation et nutrition en milieu scolaire**

En vigueur : 1<sup>er</sup> septembre 2004

Révision : 10 novembre 2015

---

En matière de nutrition et d'alimentation en milieu scolaire, le District scolaire francophone du Nord-Ouest (DSFNO) se réfèrera à la Politique 711 «Nutrition et amélioration de l'alimentation en milieu scolaire» du ministère de l'Éducation et du Développement de la petite enfance et dont la copie est ci-annexée.

<http://www2.gnb.ca/content/gnb/fr/ministeres/education/m12/content/politiques.html>

Le but de la politique alimentaire est de contribuer à la santé, au mieux-être et à la formation d'habitudes alimentaires saines des élèves. Elle se veut un outil d'enseignement où le plaisir de manger sainement et de découvrir de nouveaux aliments sont des habitudes de vie acquises dès l'enfance pour le développement optimal de l'élève.

En plus de répondre aux exigences de la Politique 711, toutes les écoles du District scolaire francophone du Nord-Ouest offrant des services alimentaires aux élèves, doivent suivre les lignes directrices de la Politique 1:22 présentées dans le tableau suivant.

## Lignes directrices pour tous les aliments servis à l'école

1. Les repas principaux et les 2<sup>e</sup> choix doivent être équilibrés et contenir des aliments des quatre groupes du Guide alimentaire canadien.
2. La croûte des pâtés et des quiches doit être préparée avec de l'huile végétale (canola, olive ou soya) ou de la margarine molle non-hydrogénée et peut être servie seulement 1 fois par mois.
3. Choisir des coupes de viande maigre et enlever le gras visible avant la cuisson.
4. Les frites, la poutine et les petites patates en cubes qui sont pré-frites à l'industrie :
  - ne sont pas servies dans les écoles primaires.
  - sont cuites au four et limitées à 1 fois par semaine dans les écoles secondaires.
5. Offrir une variété de produits céréaliers à grains entiers quotidiennement.
6. Servir seulement de l'eau, du lait (blanc ou chocolat) et des jus de fruits 100% purs ou de légumes.
7. Choisir des méthodes de cuisson sans gras ou avec très peu de gras.
8. Utiliser de la margarine molle non-hydrogénée et/ou de l'huile végétale (canola, olive et/ou soya) pour la préparation et la cuisson des aliments. Le beurre, la margarine dure, le shortening et le saindoux ne peuvent pas être utilisés.
9. Cuisiner avec un minimum de sel et de sucre.
10. Aucun aliment n'est cuit en grande friture.
11. Les desserts tels des fruits frais ou congelés et des yogourts peuvent être offerts chaque jour. Les desserts faits maison tels des muffins, biscuits/galettes et pains, ainsi que les croustades/carrés peuvent être servis 2 fois par semaine s'ils comprennent au moins 2 ingrédients santé (exemples : fruits, grains entiers). Les poudings en poudre préparés avec du lait peuvent aussi être servis 2 fois par semaine. Les desserts commerciaux sont évalués selon les exigences de la Politique 711. Le chocolat ne peut pas être utilisé comme ingrédient pour la préparation de desserts. Les desserts suivants ne sont pas permis : pâtisseries, tartes, gâteaux, beignes, pâte à muffins commerciale riche en gras.
12. Les croustilles et les friandises sont à proscrire dans la cafétéria. Les croustilles conformes à la Politique 711 sont acceptées dans les écoles secondaires, soit dans les machines distributrices ou à la cantine.
13. Les aliments offerts comme déjeuner, collation et vendus à la cantine de l'école ou dans les machines distributrices doivent être de valeurs nutritives maximales ou moyennes selon la Politique 711.
14. Les élèves doivent avoir un minimum de temps de 20 minutes assis pour prendre leur repas.
15. Il est acceptable de souligner les fêtes ou les occasions spéciales avec des aliments de valeur nutritive minimale, et ce, pour un maximum de 6 fois par année au primaire et 10 fois par année au secondaire. Pour ces journées, il est fortement encouragé d'utiliser le service de cafétéria de l'école au lieu d'avoir recours aux restaurants de la région.
16. Aucun aliment ou breuvage contenant de l'édulcorant n'est offert aux élèves.