

Conduite à suivre quant à la consommation ou la confection de préparations culinaires à l'école

I Pour la confection de préparations culinaires à l'école

1. Ce sont les enseignants qui achètent les ingrédients frais.
2. Les produits qui nécessitent une conservation au froid doivent être entreposés dans le réfrigérateur. Les autres produits doivent être conservés emballés jusqu'au moment de la consommation.
3. Ne pas utiliser de produits dont l'emballage est déjà ouvert ou faisant partie de la liste des « produits à éviter ».

II Pour la consommation de préparations culinaires apportées par les familles

1. N'accepter que les préparations faisant partie de la liste des « produits à privilégier » ou celles achetées dans le commerce (*qui n'entrent pas dans la liste des produits à éviter*) et sur lesquelles figure une date limite de consommation.
2. Les produits doivent être entreposés dans un réfrigérateur et consommés le jour même.

Produits à privilégier	Produits à éviter
Fruits frais Gâteaux au yaourt, génoises Cakes Tartes aux fruits, au citron Biscuits secs (sablés, tuiles, etc.) Confitures Fruits déguisés (enrobés de pâte d'amande)	Gâteaux à base de crème chantilly Gâteaux à base de crème pâtissière Mousse au chocolat Truffes (« bonbons ») au chocolat Mayonnaise maison (œuf cru)
<p><i>Produits à conserver au froid :</i></p> Desserts lactés, yaourts Gâteaux au chocolat (autres que ceux visés dans la colonne ci-contre) Crêpes Quiches, pizzas Sandwichs Salades assaisonnées Viandes et poulets froids Fromage	