

AUTRES ARTICLES D'ÉPICERIE

UTILISEZ VOTRE PLANI-MENUS

- Utilisez ce guide pour planifier à l'avance des repas et des collations plus santé pour toute la famille.
- Soyez flexible! Utilisez-le pour planifier un repas, une journée ou plus. Optez pour un menu alternatif lorsque les activités de la famille changent.
- L'exemple ci-dessous vous montre différentes façons de remplir votre plani-menus. Cochez afin de voir combien de groupes alimentaires votre repas comprend ou inscrivez les ingrédients dont vous aurez besoin pour vous aider à planifier votre liste d'épicerie. Adaptez ces idées pour qu'elles correspondent à votre propre méthode de planification.
- À l'aide de la liste de vérification figurant au recto, assurez-vous que vos repas et collations sont santé.
- Dressez votre liste d'épicerie en vous basant sur les repas que vous avez planifiés, puis passez à l'action!

Les repas en famille favorisent de saines habitudes alimentaires qui durent toute une vie. Prenez souvent vos repas en famille.

Exemple :	Lundi	
DÉJEUNER	Céréales, lait et jus	
Légumes et fruits	✓	
Produits céréaliers	✓	
Lait et substituts	✓	
Viandes et substituts		
DÎNER	Sandwich, fruit et lait	
Légumes et fruits	banane	
Produits céréaliers	pain au son	
Lait et substituts	lait au chocolat	
Viandes et substituts	thon	
SOUPER	Pizza et lait	
Légumes et fruits	champignons, poivrons, oignons, brocoli	
Produits céréaliers	croûte de blé entier	
Lait et substituts	fromage Mozzarella, lait	
Viandes et substituts	poulet	
COLLATIONS	Houmous, crudités et eau	✓
	Yogourt et pomme	✓

Légumes et fruits

Légumes : asperges, aubergine, betteraves, bette à carde, brocoli, carottes, céleri, champignons, chayottes, chou de Bruxelles, chou, chou-fleur, chou-rave, chou vert frisé, citrouille, concombre, courges, courgette, crosses de fougère, doliques, asperges, épinards, endives, fenouil, feuilles de moutarde, haricots verts et jaunes, igname, jus de légumes, maïs, navet, okra, pak-choï, poireaux, poivrons, pommes de terre, pois mange-tout, pousses de bambou, patates douces, radis, sauce aux tomates, salade verte, tomates

Fruits : abricots, ananas, avocat, banane, cerises, fruits séchés, figues, grenade, goyave, jus de fruits purs à 100 %, kiwis, litchis, mangue, melons, melon d'eau, orange, pamplemousse, papaye, pêche, petits fruits, poire, pomme, prune, raisins, rhubarbe

Les fruits et les légumes peuvent être frais, surgelés ou en conserve.



Produits céréaliers

Pains : bagel, bannique, challa, chapati, fougasse, muffin anglais, muffin maison de grains entiers, naan, pains de grains entiers (blé entier, son, multigrains, pumpernickel ou seigle), pain plat, petit pain, pita, roti, tortilla

Pâtes alimentaires : couscous, fettuccinis, linguines, macaronis, nouilles, orzo, penne, rotinis, tortellinis de grains entiers

Grains et autres produits céréaliers :

boulghour, céréales (chaudes ou froides), craquelins, crêpes, galettes de riz, gaufres, flocons d'avoine, gruau, kacha, maïs soufflé, muesli, orge, polenta, quinoa, riz (collant, brun, sauvage, blanc, au jasmin)

Faire de bons choix d'aliments et de boissons est essentiel pour aider vos enfants à adopter de saines habitudes alimentaires; un modèle vaut mille mots.



Lait et substituts

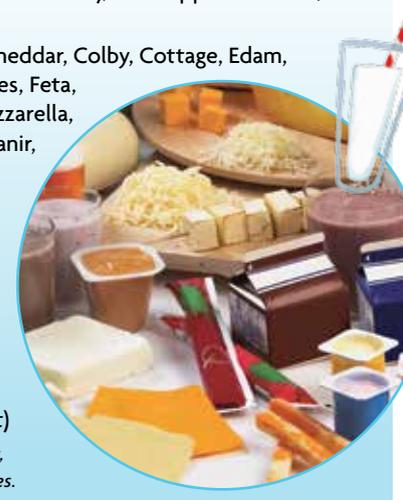
Lait : babeurre, café au lait, chocolat chaud (préparé avec du lait), lait évaporé, lait* (nature ou aromatisé), lait frappé aux fruits, lait en poudre (reconstitué)

Fromage : Bocconcini, Brie, Cheddar, Colby, Cottage, Edam, Emmental, en grains, en ficelles, Feta, Friulano, Gouda, Havarti, Mozzarella, Muenster, Neufchâtel, Oka, Panir, Parmesan, Provolone, Quark, Ricotta, Suisse

Yogourt : kéfir, yogourt (nature, aromatisé ou glacé), yogourt à boire, yogourt en tube

Autres : crème anglaise, fromage frais aromatisé, pouding (préparé avec du lait)

** Si vous ne consommez pas de lait, buvez des boissons de soya enrichies.*



Viandes et substituts

Poisson : flétan, hareng, sardines, saumon, sole, thon, truite, vivaneau

Volaille : canard, dinde, poulet

Viandes : abats, agneau, bœuf, chèvre, gibier, porc

Fruits de mer : calmar, crabe, crevettes, pétoncles

Autres : beurre d'arachide ou de noix, dahl, falafel, houmous, légumineuses cuites, noix et graines, œufs, tempeh, tofu et autres produits de soya



Prenez 15 minutes pour planifier vos menus à l'avance; vous gagnerez du temps pendant la semaine!

Des collations toutes simples

Choisissez des collations santé, prêtes en un instant, telles que :

- Maïs soufflé nature
- Lait au chocolat
- Petite poignée de noix non salées
- Yogourt garni de fruits frais et de céréales de type granola
- Pomme et fromage
- Petit muffin maison
- Houmous et crudités
- Banane enroulée dans une tortilla tartinée de beurre d'arachide
- Fruit frais
- Céréales avec du lait
- Œuf cuit dur
- Lait frappé aux fruits
- Mélange de randonnée (céréales, fruits séchés et noix)

Des boissons plus saines

Les études suggèrent que faire de mauvais choix de boissons peut nuire aux bonnes habitudes alimentaires. Voici quelques conseils :

1. Accompagnez la plupart de vos repas d'un verre de lait, afin de consommer deux verres de lait par jour tel que recommandé.
2. Entre les repas, buvez de l'eau.
3. Choisissez des mélanges de jus de légumes à faible teneur en sodium et des jus de fruits purs à 100 %.
4. Pour un choix plus nutritif, offrez du lait au chocolat aux enfants plutôt que des boissons gazeuses.
5. Ajoutez un soupçon de jus d'agrumes à votre eau pour l'aromatiser.
6. Savourez un café au lait (moitié lait, moitié café) plutôt qu'un café ordinaire, pour plus d'éléments nutritifs.
7. Pour consommer moins de calories, ajoutez de l'eau gazeifiée aux boissons sucrées aromatisées et aux jus.

Limitez votre consommation d'aliments peu nutritifs riches en calories, en matières grasses, en sucre ou en sel, comme les boissons gazeuses, les boissons aromatisées aux fruits, l'alcool, les sucreries, les pâtisseries, les croustilles, le saindoux, le shortening, le beurre, la margarine, le lait de coco et les sauces.

Pour en savoir davantage sur la saine alimentation, la planification de repas ainsi que pour des idées de recettes, visitez :

www.dietetistes.ca

www.santecanada.gc.ca/guidealimentaire

Pour mieux suivre vos choix alimentaires, commandez

Le calculassiette au www.plaisirlaitiers.ca, cliquez sur Demande de matériel.



NUTRITION
LES PRODUCTEURS LAITIERS DU CANADA

plaisirlaitiers.ca



DÉJEUNER POUR APPRENDRE

breakfastforlearning.ca



Le Prix du Tour de table sur l'alimentation et la vie saine
Hommage à l'excellence en communication grand public