



## Boîte à lunch pratique et sécuritaire

Favoriser des lunchs qui ne nécessitent **pas de four micro-ondes**.  
Pour offrir des repas chauds, mettre le repas préalablement chauffé dans un **thermos** ou avoir recours au repas équilibré servi à la cafétéria.

Pour conserver les aliments froids, mettre des **blocs réfrigérants** dans la boîte à lunch, même s'il y a un thermos ou un sac isolé.

Favoriser les **contenants lavables** plutôt que ceux en format individuel et jetable.

**Nettoyer régulièrement** la boîte à lunch à l'eau savonneuse, surtout lorsqu'il y a eu un dégât. Laisser sécher à l'air libre.



## Résultats

Les jeunes ont plus de temps pour manger, ce qui favorise une meilleure alimentation. Les surveillantes du dîner peuvent encadrer davantage les repas (et faire plus de promotion de la saine alimentation) au lieu de réchauffer des plats.

Évite les intoxications alimentaires.

Économie d'argent en achetant les gros formats plutôt que les contenants individuels. Montre aux jeunes à respecter l'environnement.

Évite les mauvaises odeurs et rend le repas plus appétissant à manger.

