



Das Label der ausgewogenen Ernährung
Le label de l'alimentation équilibrée
Il marchio dell'alimentazione equilibrata

FORMATION

Repas végétariens

En Suisse, la consommation de viande est de trois fois supérieure aux recommandations, entraînant des répercussions sur la santé et l'environnement.

Mais alors, comment la remplacer, tout en alliant plaisir et équilibre alimentaire ?

Une formation animée par une diététicienne et un cuisinier, destinée aux cuisinier.ère.s et éducateur.trice.s d'établissements labellisés Fourchette verte.

Contenu

- Bénéfices à augmenter la fréquence des repas végétariens
- Alternatives à la viande et composition d'un repas équilibré végétarien
- Idées d'animations pour enfants
- Dégustation et idées recettes
- Partage d'expériences

Dates et lieux

| | | |
|-------------------|-------------|---|
| 28 septembre 2023 | 14h30-17h30 | Espace Prévention La Côte, Place du Casino 1, Morges |
| 10 octobre 2023 | 14h30-17h30 | Unisanté, Route de la Corniche 10, Lausanne |
| 19 octobre 2023 | 14h30-17h30 | Collège des Marronniers, Rue du Collège 6, La Tour-de-Peilz |
| 30 novembre 2023 | 14h30-17h30 | Unisanté, Pré 2, Yverdon-les-Bains |

Tarif

50.-

Inscription

<https://survey.unisante.ch/index.php/418582?lang=fr>

Délai : 1^{er} septembre 2023



Fourchette verte Vaud

c/o Unisanté, route de Berne 113, 1010 Lausanne

Tél. 021 545 11 00, e-mail: vd@fourchetteverte.ch

www.fourchetteverte.ch - Avec le soutien des cantons et de Promotion Santé Suisse