



DES MENUS ET PLATS DU JOUR FOURCHETTE VERTE CRÉATIFS
METTRONT EN VALEUR « LES ÉPICES DE SUISSE ET D'AILLEURS »
DU 15 AU 23 SEPTEMBRE 2022.

EXEMPLES DE DÉCLINAISONS DE MENUS PROPOSÉS PAR FOURCHETTE VERTE GENÈVE:

fourchetteverte.ch/article/astuces-nutritionnelles-geneve

ASSOCIATION FOURCHETTE VERTE GENÈVE

Service de santé de l'enfance et de la jeunesse, OEJ-DIP, Unité Alimentation Mouvement et Psychomotricité
Pour les restaurants scolaires en Ville de Genève, Service des écoles et institutions pour l'enfance.

FOURCHETTE VERTE VAUD

C/o Unisanté, Département promotion de la santé et préventions, Secteur prestations en promotion
de la santé, Unité alimentation.

ALL'INSEGNA DELLA SOSTENIBILITÀ AL RESTÒ - RISTORANTI SCOLASTICI DEL CANTON TICINO - SETTIMANA DEL GUSTO DAL 15 AL 23 SETTEMBRE 2022

La refezione scolastica del Canton Ticino proporrà per la 22^e edizione della Settimana del Gusto,
diverse ricette legate al territorio ticinese, integrando dei prodotti locali nella proposta dei nostri
menu; come antipasto - come piatto del giorno - dolce - vegetariano o come pasta. Lasciatevi
sorprendere dai piatti proposti nei nostri Restò e consultate il sito:

www4.ti.ch/decs/sa/urts/cosa-facciamo/menu-scolastici

In collaborazione con il Centro di Competenze Agroalimentari Ticino (CCAT) sono stati identificati
vari prodotti del territorio come: sale aromatizzato alle erbe ticinesi, pepe della valle magna,
robiolino, büscion e formaggio dell'alpe ticinese, mozzarella ticinese, yogurt ticinesi, farina bona,
chips di cachi ticinesi, polenta ticinese; come pure tanta verdura ticinese tra cui pomodori, carote,
porri, verza, zucca, cetrioli, finocchi, carote, rapette; per sensibilizzare i nostri allievi delle scuole
medie e delle scuole poste obbligatorie dell'importanza del consumo di alimenti prodotti in
Ticino. I nostri collaboratori vi aspettano per assaporare le delizie legate alla cultura del territorio.

FOURCHETTE VERTE SUISSE ÉLABORE CHAQUE
ANNÉE UN KIT AVEC DES RECETTES ET DES
ACTIVITÉS EN LIEN AVEC LE THÈME DE LA
SEMAINE DU GOÛT. CE KIT EST À DISPOSITION
DE TOUS LES ÉTABLISSEMENTS LABELLISÉS ET
PEUT ÊTRE COMMANDÉ AUPRÈS DES SECTIONS
CANTONALES. LE KIT EST AUSSI DISPONIBLE EN
ALLEMAND ET EN ITALIEN.

Pour commander le kit Fourchette verte 2022 (pdf):

Genève: ge@fourchetteverte.ch

Vaud: vd@fourchetteverte.ch

EXEMPLE D'ACTIVITÉ DU KIT FOURCHETTE VERTE 2022:

PEINTURE AUX ÉPICES

Pour fabriquer une peinture aromatisée, comestible
et locale, il vous faut:

MATÉRIEL:

- Bols
- Cuillère
- Épices suisses (safran, moutarde, carvi)
- Eau chaude
- Maïzena
- Pinceau, rouleau de peinture
- Support comestible: tortilla, tranche de pain,
crêpe, etc...

MARCHE À SUIVRE:

- Choisir des épices de différentes couleurs
et les verser chacune dans un bol.
- Réduire en poudre celles qui ne le sont pas.
- Ajouter de l'eau chaude et mélanger avec
une cuillère.
- Il est possible de rajouter un peu de maïzena
pour épaissir la texture.

LA PEINTURE EST PRÊTE!

- Laisser libre cours à l'imagination des enfants.

