



À GENÈVE, DANS LES CRÈCHES OU LES ESPACES DE VIE ENFANTINE, LES RESTAURANTS SCOLAIRES, LES CAFÉTÉRIAS FOURCHETTE VERTE ACCUEILLANT DES TOUT-PETITS AUX JEUNES ADULTES :

des menus et plats du jour Fourchette verte créatifs mettront en valeur «Les légumes racines et les tubercules» du 14 au 22 septembre 2023.

Des activités seront aussi proposées.

<https://fourchetteverte.ch/article/semaine-du-gout-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

EXEMPLES DE 4 JOURS DE MENUS AU RESTAURANT SCOLAIRE

LUNDI

Bouchées de radis noir
au fromage frais et sésame
Curry de légumes à la patate douce
Escalope de poulet tandoori
Coupe de framboises
Pain aux céréales

MARDI

Salade de carottes à la menthe
et au citron
Purée de panais Quinoa tricolore
Emincé de tofu au curry madras
Fromage blanc au coulis de myrtilles
Pain Graham

JEUDI

Salade libanaise (batavia,
concombre, radis, pois chiches)
Poêlé de navets au thym, riz basmati
Pavé de saumon grillé
Poire
Pain aux céréales

VENDREDI

Houmous de betterave
Pain au seigle
Cannelloni à la ricotta
et aux épinards
Salade de cresson à l'ail
Gâteau aux carottes

30 ANS DU LABEL FOURCHETTE VERTE :

UNE OPPORTUNITÉ POUR VALORISER L'ALIMENTATION ÉQUILIBRÉE ET DURABLE

Un concours de cuisine équilibrée et durable réunira des cuisinier-ère-s labellisé-e-s Fourchette verte et des élèves du cycle d'orientation de Genève le **27 septembre de 16h à 19h**. Des équipes de cuisinier-ère-s et d'élèves s'affronteront pour créer des plats respectant des critères d'équilibre alimentaire et de durabilité. Les plats seront dégustés par un jury composé de professionnel-le-s du domaine de l'alimentation et de la durabilité.

Des capsules vidéo, destinées aux cuisinier-ère-s et au grand public facilitant l'accès à une alimentation équilibrée et durable seront réalisées pendant le concours. Les recettes élaborées serviront d'exemples de bonnes pratiques.

Les lauréat-e-s du concours seront récompensé-e-s lors d'une cérémonie de remise des prix qui se déroulera en Ville de Genève, le **12 octobre 2023 dès 16h**, à la Maison Internationale des Associations, devant un public d'invité-e-s composé des labellisé-e-s et partenaires de l'association Fourchette verte Genève, des élu-e-s des communes genevoises et du canton de Genève et des familles des participant-e-s. Dans l'optique de promouvoir une alimentation équilibrée et durable, la remise des prix débutera par une série de 5 ateliers découverte animés par des acteur-trice-s de la promotion de la santé et de l'éducation du canton de Genève. Une rétrospective de l'évolution du label au cours des 30 dernières années, un point sur l'actualité, les perspectives, et les enjeux de la santé dans la promotion d'une alimentation durable seront au programme.

Un buffet dinatoire végétarien aux saveurs locales clôturera l'événement.