

Quantités Fourchette verte à servir au repas de midi

	junior 13 à 15 ans	junior 16 à 20 ans	Fourthette adulte
Aliment protéiné : (poids cuit, prêt à manger)			
Viande ¹ / volaille ou poisson	80 g	100 g	80 à 100 g
ou Œuf	2 à 3 œufs	2 à 3 œufs	2 à 3 œufs
ou Tofu / quorn / seitan	100 g	120 g	100 à 120 g
ou Légumineuses	160 g	250 g	150 à 250 g
ou Fromage :			
pâte dure / pâte molle /	30 g² / 60 g² /	30 g² / 60 g² /	30 g² / 60 g² /
frais à max. 6% MG	150 à 200 g	150 à 200 g	150 à 200 g
Légumes crus (salades) et/ou Légumes cuits	150 g	180 g	180 g
Féculent : (poids cuit)	Quantités à titre indicatif À adapter selon les besoins individuels, la faim et l'activité physique		
Pâtes, riz, semoule de blé, millet, orge, autres céréales, légumineuses ou pommes de terre	175 g 270 g	190 g 300 g	110 à 190 g 180 à 300 g
et/ou <mark>Pain</mark>			
Dessert: (privilégier les fruits ou les desserts lactés) Fruits crus ou cuits ou Dessert lacté ³	120 g 150 à 200 g	120 g 150 à 200 g	-

Les matières grasses pour cuisiner seront choisies en fonction des recommandations de Fourchette verte.

Pour les jeunes à fort appétit, la deuxième assiette se compose de légumes surtout, et de féculents.

¹La charcuterie est présente au maximum **2 fois par mois**.

²La quantité peut être doublée selon la préparation culinaire.

³ Exceptionnellement en cas de dessert lacté uniquement, la portion de légumes suffit pour atteindre la fréquence quotidienne de minimum 2.