

■ POUR UN MENU SAVOUREUSEMENT nutritif pour nos enfants



Quoi de mieux que de contribuer à un avenir meilleur pour nos enfants, rempli d'espoir et de rêves. Nos adultes de demain méritent le meilleur, afin d'être en pleine forme pour relever de grands défis.

Lorsque les enfants apprennent à manger sainement dans nos écoles, c'est toute la population qui en bénéficie car des enfants en santé sont gage d'un avenir prometteur; c'est le meilleur investissement que le gouvernement et le secteur privé peuvent faire.

Contribuer en tant qu'industrie alimentaire à ce projet de société nous tient à cœur chez Olymel. Tous ensemble, nous devons faire nos efforts afin d'offrir continuellement de la qualité nutritionnelle aux enfants : faire découvrir au personnel œuvrant dans le secteur agroalimentaire et aux enfants qu'il est possible d'avoir du plaisir à manger sainement.

Acquérir de saines habitudes alimentaires peut se faire en consommant notre gamme qui comprend une centaine de produits, de porc, poulet et dindon développés selon de hauts critères nutritifs.

Travaillant avec une équipe de nutritionnistes chevronnées, nous vous aiderons davantage à relever ce défi économique et santé. Nous avons d'ailleurs concocté des recettes et élaboré un menu qui sort de la monotonie culinaire, lesquels sont adaptés à votre secteur d'activités et que vous pourrez standardiser ou ajuster selon votre milieu. Ces recettes et ces menus rencontrent des exigences de saveur et de nutrition, en ce qui concerne les gras totaux, les gras trans, les gras saturés, les protéines, le sodium et les fibres.

Ayant mené des sondages à travers le Canada, nous sommes en mesure de répondre davantage aux besoins plus spécifiques et économiques concernant la production et la distribution alimentaires. L'ère est à l'impartition, à la liaison froide, à la remise en température donc à l'aliment cuit, prêt à être cuisiné ou prêt à servir. Nos produits répondront de plus en plus à cette tendance.

Nous nous faisons un devoir de vous tenir au courant de ces technologies qui contribueront à rentabiliser davantage votre service alimentaire, afin de continuellement offrir aux clients des repas savoureux, nutritifs et réconfortants.

Sachez que vous aurez la possibilité de retrouver tous ces renseignements et d'autres encore sur notre site au **www.lafourchetteolymel.com**.

En espérant que ces outils éducatifs, savoureux et nutritifs vous seront très utiles.

Nourrir l'avenir de nos enfants : une contribution à laquelle Olymel est fière de participer.

Olymellement vôtre,

Isabelle Larouche,

Diététiste et gestionnaire de projet R&D

Geneviève Lussier,

Coordonnatrice marketing - Service alimentaire et exportation