



Vamos parar o desperdício alimentar?



1. A comida desperdiçada de uns, é o prato do dia de outros!
2. Contribui para um mundo melhor: não desperdices comida, sê saudável e cuida do ambiente! Está nas tuas mãos!
3. Substitui o açúcar que ingeres diariamente por uma generosa dose de sopa!
4. Não desperdices comida, pois amanhã poderás não ter o que comer!
5. Um prato de sopa por dia, nem sabes o bem que te faria!
6. Come, come! Não deixes de comer, pois o teu corpo está a crescer!



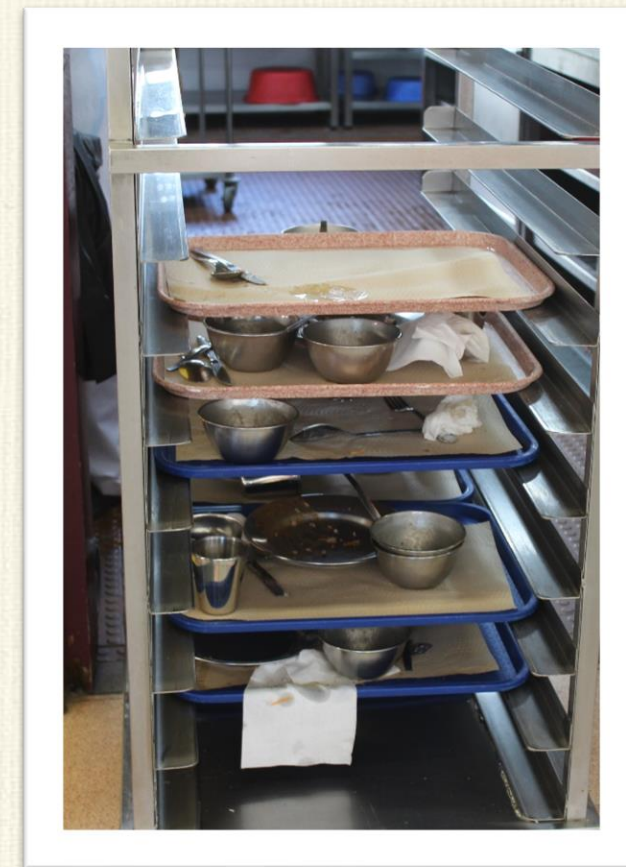
1. O desperdício alimentar não é o caminho.
2. Diz não ao desperdício alimentar!
3. Chega de desperdício alimentar!
4. Desperdiçar alimentos é uma atitude egoísta.



1. Se não gostas da comida da escola, come em casa.
2. Se não gostas da comida da escola, não marques o teu almoço.
3. Se não gostas da comida, não a ponhas no teu prato.
4. Deitar comida fora = Deitar dinheiro fora
5. Não desperdices os alimentos, lembra-te: há pessoas a morrerem à fome!
6. Dizer não ao desperdício alimentar = A um planeta melhor
7. Seja um herói e não desperdice alimentos.



1. Come mais, desperdiça menos!
2. Se não vais comer a fruta, não a leves!
3. Diz não ao desperdício, há quem precise!
4. O lugar da comida não é no lixo! É no prato!
5. Antes de desperdiçarmos vamos pensar em quem não tem comida.



**Não desperdices alimentos
Que os outros podem
precisar
Vamos estar atentos
Para todos ajudar.**



1. Contribui para um mundo melhor: não desperdices comida, sê saudável e cuida do ambiente!
2. Está nas tuas mãos!
3. Substitui o açúcar que ingeres diariamente por uma generosa dose de sopa!
4. Não desperdices comida, pois amanhã poderás não ter o que comer!
5. Um prato de sopa por dia, nem sabes o bem que te faria!
6. Come, come! Não deixes de comer, pois o teu corpo está a crescer!

Sugestões



- A qualidade da comida servida seja melhorada;
- A sopa não seja de consumo obrigatório ou, sendo, que as doses servidas se adequem ao apetite do aluno.
- Maior rigor, por parte dos alunos, na escolha da refeição;
- Uma maior sensibilização de forma a que os alunos não desperdicem tanto a sopa;
- Mais tempero na comida;
- Reduzir a quantidade de comida no prato, respeitando a porção que cada aluno quer;
- Condimentar mais a comida usando ervas aromáticas, em substituição do sal.