

Une nourriture sans danger c'est la sécurité dans la cuisine

Certains aliments doivent être conservés dans le réfrigérateur ou dans le congélateur pour garder leur fraîcheur et ne pas nous rendre malades.

Congélateur

Pain (3 mois)

Viande crue (2-4 mois)

Placez-la dans la partie réfrigérateur un jour avant de la cuire pour qu'elle décongèle.



Sachets de glace et bouteilles d'eau congelées : placez-les dans le panier-repas pour l'école afin que le repas ne s'abîme pas avec la chaleur.

Réfrigérateur

Fromage, yaourt



Les flacons et les bouteilles

doivent être rangés dans le réfrigérateur après qu'ils ont été ouverts.



Lait (5-7 jours)



(La durée de conservation est indiquée entre parenthèses)



Margarine

Aliments cuits (2-3 jours)

Couvrez-les et rangez-les dans le réfrigérateur.

Viande (3-4 jours)

Rangez-les sur l'étagère du réfrigérateur juste au-dessus du bac à légumes.

Œufs (3-4 semaines)

Gardez au réfrigérateur toutes les préparations contenant des œufs ou des produits laitiers.

Fruits et légumes

(3-4 jours) Rangez-les dans le bac à légumes.