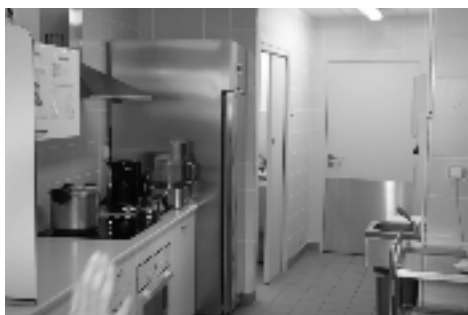


LA NOURRITURE

UNE PLACE CENTRALE



L'alimentation est un élément important dans la vie du nourrisson et du jeune enfant.

Elle représente le centre de l'attention pour les parents et les adultes qui interviennent auprès des enfants ainsi qu'une source d'interactions sociales par la communication verbale et non verbale. L'expérience alimentaire apporte non seulement une valeur nutritive mais aussi des occasions d'apprentissages.

Elle intervient dans la croissance et la santé physique des enfants ainsi que dans leur développement psycho-social et affectif. La relation alimentaire subit l'influence de la culture, de l'état de santé et des habitudes familiales.

En collectivité, les repas et tout ce qui les entoure est l'affaire de tous.

AU JOUR LE JOUR

La nourriture est l'un des piliers de la crèche car c'est un élément essentiel de l'évolution, de la santé et de l'éducation de nos enfants.

C'est pourquoi Ty Bugale dispose d'un cuisinier qui élabore et prépare les repas sur place pour le plaisir des petits et des grands !

En tant que parent vous pourrez en effet déguster les repas en compagnie des enfants et salariés si vous êtes de permanence le matin.



CHARTRE

La crèche s'est dotée d'une charte permettant de cadrer son engagement en termes de nourriture.

Cuisine sur place

Le cuisinier prépare tous les jours sur place les plats en utilisant un maximum de produits frais.

Bio

95% des produits sont issus de l'agriculture biologique.

Local

Nous souhaitons privilégier les produits locaux, c'est une des ambitions pour 2020. Des menus équilibrés Les menus sont conçus par le cuisinier de manière à équilibrer les différents apports nutritionnels.

Végétarien

Actuellement 1 repas par semaine au moins est végétarien.

Peu d'aliments transformés

Le cuisinier restreint autant que possible les aliments transformés. Les seuls aliments transformés qui sont utilisés sont : compotes, asperges, tomate, haricots, quelques achats congelés, épinards, choux-fleurs, haricots verts

Gestion des allergies et intolérances

Les menus sont faits par Matthieu (cuisinier) pour que les enfants mangent tous la même chose et que les enfants avec allergies n'aient pas tout le temps l'impression d'être à part.

ex. farine de sarrasin sans gluten.