



Crèche Au Pays Imaginaire

Concept de l'alimentation

Repas des grands (aliments en morceaux)

Nos menus sont proposés par le Home de l'Escalé, à la chaux-de-fonds et sont préparés en dehors de nos locaux, par des cuisiniers professionnels qui nous livrent les repas au quotidien, entre 10h et 10h30, dans un box isotherme chauffant pour le maintien de la chaleur des aliments à servir vers 11h00.

Le choix des repas est ciblé en fonction de la saison et des ingrédients sur le marché où produits frais et locaux sont privilégiés au maximum. Les menus sont affichés au vestiaire à la semaine afin que les parents puissent s'y référer quotidiennement.

Le plat principal est composé d'une protéine (viande, œufs, poisson,...) et accompagné d'un féculent (riz, pâtes, céréales,...) et d'un légume. Une salade/crudité est proposée 2x par semaine.

Un dessert composé de fruits est également donné en fin de repas.

Petit-déjeuner et goûter

Le petit déjeuner est proposé aux enfants dont l'alimentation est composée de repas « type adulte » après leur arrivé entre 8h et 8h30. Il est composé soit de tartines sucrées ou salées ou de céréales et une boisson, eau, ou jus de fruits. Chaque lundi, mercredi et vendredi matins, du pain frais (blanc, complet et autre) nous est livré par la boulangerie du « Cœur de France ».

Le goûter a lieu après les siestes entre 15h30 et 16h00 et est constitué de fruits (frais, secs, compote), de produit laitier, biscuits, gâteaux, céréales, galettes...

Le choix du goûter est déterminé en fonction de la composition du petit déjeuner et du repas de midi afin de maintenir un certain équilibre entre les divers apports nutritifs à répartir dans la semaine. Pour vous donner un meilleur aperçu voici un tableau sur la répartition et fréquence quotidienne et un schéma à titre d'exemple sur une semaine :

Protéine (viande, poisson, œufs,...)	1x par jour
Légumes et fruits	Minimum 2x/jour, dont au moins 1 cru
Féculents	Minimum 2x/jour, dont 1 à la collation
Produits laitiers	1 à 2 par jour
Mets sucrés	0 à 1 par jour
Mets gras ou préparation grasse	0 à 1 par jour restreint au mieux à 3x /semaine
Boisson – eau en priorité	A volonté

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Petit déjeuner	Tartines sucrées ou salées, céréales, produits laitiers Eau, jus de fruit, lait				
Goûter	Fruits frais Biscuits Eau	Fruits frais Yogourt, crème Eau	Compote Céréales Eau	Fruits frais Gâteau Eau	Fruits secs Pain Eau

Repas des bébés

La crèche propose des aliments adaptés à chaque âge, lait (Aptamil), repas mixés et compote. Ils sont donnés à l'enfant dans les bras, sur une chaise haute ou à table selon son âge et l'évolution de ses capacités motrices. Le groupe possède un coin attribué aux repas aménagé et adapté en fonction des acquisitions de chacun.

Dans le groupe, l'introduction de nouveaux aliments est d'abord effectuée par les parents et ensuite par le personnel éducatif après validation.

Nos purées de fruits et légumes sont confectionnées et stockées en chambre froide par les cuisiniers du home de l'Escale. Elles nous sont livrées au jour le jour, en fonction de nos commandes, après décongélation en cellule de refroidissement dans le respect des normes d'hygiène. L'équipe confectionne elle-même les portions de viandes et de poissons conservées dans des bacs à glaçons au congélateur de la crèche. Les aliments proposés sont séparés dans l'assiette afin que les enfants développent et puissent différencier les goûts de chaque aliment.

Les heures de repas sont fixées en fonction du dernier repas de l'enfant, raison pour laquelle il nous est indispensable de connaître l'heure de son dernier repas qui est demandé aux parents lors de l'arrivée du matin.

Si les intégrations à la maison ne sont pas effectuées ou difficile à faire, une discussion sera engagée avec les parents afin de permettre à l'éducatrice d'introduire des nouveaux aliments en fonction de l'âge de l'enfant afin d'avoir goûté de tout avant les repas en morceaux.

	0 à 5 mois	5 à 6 mois	6 à 8 mois	8 à 12 mois	12 à 24 mois
Lait*	6 fois / jour	3 fois/jour	2 fois / jour	2 fois / jour	2 fois / jour
Purs Jus de fruits		à diluer 10 à 20ml/jour	à diluer 20 à 50ml/jour	à diluer 20 à 50ml/jour	à diluer 50 à 100ml /jour
Céréales	<i>N'oubliez jamais que chaque bébé est différent.</i>	4 cuillères à soupe (16g) 1 fois/jour	5 cuillères à soupe (20g) 1 fois/jour	5 cuillères à soupe (20g) 1 fois/jour	6 cuillères à soupe (25g) 1 fois/jour
Fruits		100g, midi	130g, 2 fois/jour	130g, cuit ou cru 2 fois/jour	150g, cuit ou cru 2 fois/jour
Légumes		130g, midi	200g, 2 fois / jour	220g, 2 fois/jour	250g cuit ou cru 1 fois/jour
Produits laitiers	<i>Laissez-le vous montrer ce dont il a besoin.</i>		1/2 yaourt bébé nature soir	1 yaourt bébé nature soir	1 yaourt nature 2 fois/jour 10g de fromage 1 fois/jour
Viandes/Poissons			15g bien cuit mixé midi	20g bien cuit mixé midi	30 à 40g bien cuit, en petits morceaux midi
Biscuits				1 biscuit	2 biscuits
Riz Pâte Semoule					125g, 1 fois/jour

Utilisez ce tableau uniquement comme un guide. N'hésitez pas à demander conseil à votre professionnel de santé.

Vers l'âge de 6 – 8 mois, l'enfant n'a plus besoin de boire du lait à tous les repas. Il sera dès lors et en accord avec le parent, remplacé par un laitage (Blédi, petit Suisse, semoule lactée, yaourt).

Les Blédis seront donnés en fonction de l'âge indiqué sur l'emballage d'origine et non pas en fonction des intégrations des fruits.

L'eau en bouteille (ELMER) est utilisée jusqu'à l'âge d'une année, nous leur donnons ensuite de l'eau du robinet.

Déroulement des repas et pédagogie

Le rôle du personnel éducatif est de susciter l'envie de goûter et de gérer l'évolution de l'enfant, les goûts pouvant évoluer avec l'âge, il est important de respecter le rythme d'intégration de chacun.

L'encadrement favorise l'autonomie de l'enfant, le passage progressif du biberon à la petite tasse, puis au verre ; de l'alimentation liquide à solide. L'enfant apprend progressivement à manger seul et ensuite avec les couverts.

Le repas est aussi un moment essentiel de la socialisation de l'enfant, le personnel s'installe à table pour encadrer le groupe et montrer l'exemple. C'est un moment convivial, de plaisir et de dialogue. Les enfants apprennent à dire merci et s'il vous plaît, attendre leur tour, débarrasser, se laver les mains avant et après le repas.

Pour le groupe Vert, les repas sont servis par le personnel et l'enfant est encouragé à manger seul, dès qu'il en montre le désir. La découverte avec les doigts n'est pas interdite. La proposition de goûter des petites quantités est faite et le refus éventuel est accepté, l'offre sera renouvelée un autre jour. Ce sont des attitudes indispensables pour accompagner l'enfant vers l'autonomie.

Pour le groupe Jaune (dès 17 mois), les enfants sont servis par le personnel éducatif et doivent goûter de tout mais ne sont pas obligés de finir leur assiette. Ils boivent dans des tasses-à-bec.

Pour les groupes des plus grands, Orange (dès 32 MOIS) et Rouge, les enfants se servent seuls, nourriture et boisson qu'ils boivent dans des verres, mais avec l'aide et les instructions de l'équipe éducative. Ils doivent goûter de tout mais ne sont pas obligés de finir leur assiette. Ils peuvent se resservir s'ils le souhaitent et sont encouragés à terminer ce qu'ils reprennent.

Activités culinaires

La majorité des groupes possèdent un panneau où ils affichent des pictogrammes représentant les aliments que les enfants vont consommer. Cette activité se déroule avant les repas avec la participation des enfants pour ensuite chanter la chanson pour se souhaiter un bon appétit.

Dès que l'organisation le permet, l'équipe éducative propose des ateliers de cuisine aux enfants pour la préparation de pain ou de diverses pâtisseries (gâteau, biscuits,...) à déguster pour le goûter ou à emporter parfois à la maison.

Dans le mois, chaque groupe privilégie également la préparation de leur propre repas de midi avec la collaboration des enfants.

Les professionnelles emmènent parfois les enfants au marché ou en magasin pour l'achat de quelques courses utiles à la préparation de repas, pique-nique ou activité prévue.

Toutes ces démarches favorisent la sensibilisation et la découverte des aliments par les cinq sens au travers de l'expérimentation et du partage collectif.

Allergies et restriction alimentaire

En cas d'allergie, nous recommandons fortement aux parents de consulter le pédiatre afin de diagnostiquer la nature et l'importance de l'allergie.

En dehors des allergies ou de restrictions les enfants mangent de tout. En cas de demande particulière venant des parents, elles seront soumises à l'équipe éducative et après discussion notre décision sera transmise aux parents.

Nous tenons à respecter chaque enfant, chaque famille selon leur culture et/ou habitudes. Nous pouvons commander des repas sans porcs auprès de nos cuisiniers et tenons à jour une liste spécifiant les allergies alimentaires et les restrictions de chaque enfant. De plus, nous pouvons élaborer un projet d'accueil individualisé en cas de forte allergie permettant de mettre en évidence le régime et le protocole à suivre en cas d'urgence

Respect de l'hygiène et de l'environnement

Nous sommes en possession d'un système d'autocontrôle qui nous guide pour assurer le respect des normes d'hygiène fixées par le SCAV (service contrôle alimentaire et vétérinaire) notamment par le contrôle en lien avec les denrées alimentaires :

- Température du frigo et congélateur
- Température des repas livrés
- Date de péremption
- Délai de conservation après ouverture des aliments
- Nettoyage et désinfection des récipients et biberons

Les purées livrées par le Home de l'Escale nous sont livrées dans des barquettes en plastiques lavables et réutilisables et sont étiquetées (appellation, date de préparation et péremption,...) selon autorisation du SCAV avant d'être congelées.

Les poubelles et autres déchets sont débarrassés 1x par jour et éliminés dans le container entreposé dans la cour de la crèche. Tous les déchets organiques d'origine animale, plats cuisinés et retour de table sont éliminés avec les ordures ménagères. Les déchets végétaux sont mis dans un compost.

Nous possédons également des bacs de tri pour les matériaux en plastique, PET, carton, verre, etc... que nous déposons à la déchetterie de manière régulière.

La Chaux-de-Fonds, le 6 mai 2019

Ce concept est mis à jour en fonction des changements ou évolution

Direction et équipe éducative