



## FOCUS ALIMENTATION

Lundi 21 janvier 2019

### people&baby fait le choix d'un prestataire haut de gamme API Premiers Pas

Le groupe p&b investit de façon incomparable sur la qualité des repas des enfants en crèches. Cet investissement nous a conduit à vous proposer un « focus alimentation » en 6 épisodes dans l'année. Le choix récemment fait de notre nouveau prestataire API Premiers Pas nous donne l'occasion de commencer cette série. Très bonne lecture.

**Service Qualité et Relation Client**

#### “Api Premiers Pas” un prestataire spécialisé en petite enfance.

Api cuisine des repas adaptés aux besoins des enfants dès le début de la diversification alimentaire, et propose des repas qui évoluent étape par étape, aux besoins et aptitudes des enfants. La structure des repas, leur composition, leur texture, leur grammage, sont parfaitement étudiés pour répondre aux besoins nutritionnels des enfants ainsi qu'à leurs capacités digestives et masticatoires. 4 types de repas sont adaptés à chaque tranche d'âge "Bébés", "Moyens" et "Grands" et également des repas "Tout-Petits" dès 4 mois. Api Premiers Pas assure la meilleure couverture pour notre réseau au travers de 19 cuisines centrales en France. Chaque cuisine bénéficie du conseil expert de sa diététicienne pour assurer l'équilibre des menus, leur adaptation aux enfants et l'accompagnement des crèches.



#### Des repas frais cuisinés à partir de produits bruts, frais et bio

Les repas sont préparés chaque jour au plus proche de la consommation pour garantir la fraîcheur, les qualités organoleptiques et la préservation des nutriments. Les repas sont confectionnés à partir de produits bruts, majoritairement frais et de saison. Des produits frais achetés auprès de

producteurs locaux et régionaux sont intégrés dans les menus : plus près, plus frais, plus responsable. Les purées de légumes sont variées et cuisinées à partir de produits bruts. Les écrasés et les purées de pommes de terre sont réalisés à partir de pommes de terre fraîches. Les compotes tamisées sont concoctées à base de pommes Bio locales et sans sucre ajouté. Les desserts pâtisseries et les entremets sont élaborés par

leurs cuisiniers. Cette cuisine fraîche sans recours aux produits industriels garantit l'absence d'huile de palme, d'OGM et d'additifs et garantit la maîtrise des apports en sel et en matière grasse. Le bio est au cœur de la prestation pour réduire au maximum la teneur en pesticide, nitrate et résidus. Api Premiers Pas garantit notre exigence de produits bio français avec **3 éléments bio minimum par jour** pour chaque tranche d'âge.



## Constitution des repas

### DÉJEUNERS

#### Repas « Bébé » 3 éléments :

- Un plat protidique (viande, poisson ou œuf) mixé
- Un plat de purée de légumes
- Une compote de fruits ou un laitage pour les enfants ne consommant plus de biberons.

NB : Les purées de pommes de terre et légumes sont garanties sans lait.

#### Repas « Moyens » 5 éléments :

- Un plat protidique (viande, poisson ou œuf)
- Une purée de légumes
- Un féculent adapté
- Un laitage ou un fromage adapté
- Une compote de fruits

#### Repas « Grands » 5 éléments :

- Une entrée à base de légumes (crus ou cuits) ou un fruit (cru ou cuit)
- Un plat protidique (viande, poisson ou œuf)
- Un plat de légumes
- Un féculents avec matières grasses
- Un laitage (yaourt, fromage, etc...)

#### Le pain :

La direction de la crèche a la possibilité de commander du pain frais de qualité artisanale : pain aux céréales, pain complet, pain de seigle, pain au maïs... La variété sera adaptée en fonction des régions et des boulangers locaux.

En nous appuyant sur le savoir-faire des 80 nutritionnistes du groupe API Restauration, nous suivons à la lettre, tous les besoins et aspects, nutritionnels et diététiques dans la constitution des repas. Les apports nutritionnels dont les enfants ont besoin au quotidien sont strictement respectés, tout en suivant les recommandations GEMRCN qui suggère 4 à 5 éléments au déjeuner pour les grands.

### GOÛTERS

#### Bébé Goûter en 2 éléments :

Compote de fruits + un biberon de lait

#### Moyen Goûter en 2 éléments :

Laitage + fruit cru ou cuit

#### Grand Goûters en 3 éléments :

Laitage + produit céréalier + fruit cru ou cuit

## INGREDIENTS FRAIS DE SAISON



### Notre savoir-faire : L'éveil du goût

Manger ce n'est pas seulement s'alimenter pour bien grandir, c'est aussi découvrir pour s'éveiller. Le goût est un des premiers sens qui se développe chez l'enfant et fait complètement partie de son bon développement.

Nous utilisons de nombreux produits qui sont parfois un peu oubliés : fenouil, céleri, groseille, panais, topinambour, rhubarbe, aneth, menthe... Ce sont des découvertes pour les enfants qui complètent celles qu'ils font à la maison. Nos repas permettent aussi avec les couleurs, leurs odeurs, leurs textures et leur présentation de favoriser l'éveil de tous leurs sens.