

100 % de nos crèches font du bio

Focus alimentation

Lundi 24 août 2020



UNE ALIMENTATION HAUT DE GAMME POUR TOUS LES ENFANTS ACCUEILLIS CHEZ PEOPLE&BABY

Parce que l'alimentation de vos tout-petits est au cœur de nos préoccupations, people&baby a choisi de servir chaque jour à tous les enfants une alimentation haut de gamme pour favoriser leur développement de façon saine en s'inscrivant dans une démarche éco-responsable.

Service Qualité & Relation parent

Pourquoi une alimentation haut de gamme pour les enfants ?

Accueillir un enfant en structures collectives, c'est bien sûr lui apporter de la sécurité affective, des jeux et du matériel pédagogique adaptés, des propositions d'ateliers diversifiées, des soins et du confort.

Dans chacune de ces journées, le temps du repas de l'enfant est un moment pédagogiquement fort pour lui autant au niveau relationnel, que cognitif et sensoriel mais c'est aussi et surtout, une question de santé !

Manger des produits frais, de saison, certifiés biologiques, sans OGM ni additifs, voilà ce qui fait grandir les enfants.

En lien avec sa famille et la crèche, l'enfant développe ses goûts, les saveurs, se sensibilise aux odeurs et chaque jour, la nourriture servie participe à son bien-être.



Voilà pourquoi people&baby a fait ce choix.

Comment servir une alimentation de qualité dans les crèche people&baby ?

- PAR DES MENUS ÉQUILIBRÉS ET DIVERSIFIÉS :

L'équilibre nutritionnel passe par une alimentation diversifiée pour les adultes mais aussi pour les tout-petits. Toutes les vitamines, oligo-éléments, nutriments etc...se trouvent pour la plupart dans les aliments.

Une alimentation variée et adaptée à l'âge contribue à :

- . assurer l'entretien et le bon fonctionnement de l'organisme,
- . limiter l'apparition de certaines maladies notamment cardio-vasculaires,
- . éliminer les déchets et les toxines,
- . maintenir l'équilibre de la flore intestinale,
- . mieux résister aux agressions extérieures virales, immunitaires ou bactériennes.

Associée à l'activité physique, elle favorise le maintien du poids et limite les risques d'obésité.

www.people-and-baby.com

- **AVEC DU BIO :**

L'agriculture biologique, en plus d'être respectueuse de l'environnement, de la vie des sols et des hommes, produit des aliments aux qualités nutritionnelles établies (teneurs supérieures en matière sèche par exemple).

Manger bio, c'est aussi limiter les risques sanitaires en évitant l'exposition aux pesticides.

- **GRACE À DES CIRCUITS COURTS :**

Manger des produits provenant de circuits courts, **c'est encourager les petits et moyens producteurs en favorisant l'économie locale dans son ensemble.** Cela nous permet aussi d'assurer la diversité des cultures, d'entretenir les paysages agricoles et de limiter les distances du producteur au consommateur pour garder toute la qualité nutritionnelle des aliments.

- **AVEC DES PRODUITS DE SAISON :**

Parce qu'ils ont plus de goût ! Mais aussi parce qu'ils répondent au bon moment à nos besoins nutritionnels et à ceux des enfants.

Plus riches en anti-oxydants, ils préviennent l'apparition de certaines maladies. Les produits de saison sont également moins traités en pesticide. Ils n'auront pas besoin de l'intervention humaine pour pousser et se développer afin de compenser le manque de soleil et de nutriments présents dans le sol nécessaire à sa croissance.

- **DE LA VIANDE FRANÇAISE CERTIFIÉE :**

Les enfants ont besoin de protéines animales en quantité adaptée dans leur alimentation. **En mangeant de la viande française certifiée, la traçabilité est garantie ainsi que les apports nutritionnels.**

Utiliser nos ressources labellisées françaises permet de contrôler le respect du bien-être animal en sachant quelle politique les éleveurs ont choisie (qualité de la nourriture donnée, plein air, densité au m2, suivi vétérinaire...).

- **MAIS AUSSI DU POISSON SANS ARÊTE ISSU DE LA FILIÈRE MSC, 100% FILET :**

Comme pour la viande, la filière MSC permet de **garantir une qualité nutritionnelle optimale en développant une pêche durable sans surexploitation et avec des méthodes respectueuses de l'environnement.**

- **ET DU FAIT MAISON :**

Les gâteaux, pâtisseries et compotes sont cuisinés sur place **sans OGM, ni additif ni colorant chimique.** Arguments de poids pour une alimentation saine nécessaire au bon développement des enfants.



Comment vous garantir cette alimentation haut de gamme ?

Chez people&baby, **les menus sont confectionnés par des nutritionnistes et des diététiciennes qui respectent les recommandations GEMRCN pour la Petite Enfance** notamment en ajustant les portions aux besoins des enfants, en maintenant une alimentation lactée infantile, en veillant à l'ajout suffisant de matières grasses, en favorisant la consommation de fruits, légumes et produits céréaliers, en limitant les apports en sodium et en contrôlant l'ajout de sucre dans les aliments et les préparations.

Nous formons les équipes de terrain dans leurs pratiques professionnelles pour garantir ces recommandations et rappelons régulièrement les bienfaits d'une alimentation saine grâce, en partie, à nos médecins de crèche.

Les menus sont affichés dans chacune des crèches. Vous pouvez ainsi consulter la qualité de nos aliments identifiés par des logos, servis chaque jour à vos enfants.

Quoi de mieux finalement comme garantie que le sourire de votre enfant à table partageant un moment convivial avec ses pairs !

Retrouvez également d'autres informations et notre vidéo sur l'alimentation en vous connectant sur ce lien :

<https://www.people-and-baby.com/qui-sommes-nous/nos-creches/l-alimentation>

www.people-and-baby.com

