



AU TOTAL CE SONT CHAQUE ANNÉE

3 MILLIONS DE REPAS  
ET GOÛTERS SERVIS

62 TONNES DE CAROTTES BIO

101 TONNES DE POMMES BIO

118 TONNES DE POMMES DE TERRE

500 000 LITRES DE LAIT  
INFANTILE BIO



RETROUVEZ CHAQUE SEMAINE, LE MENU DÉTAILLÉ AFFICHÉ  
DANS LA CRÈCHE DE VOTRE ENFANT.

JANVIER 2019 - CONCEPTION GRAPHIQUE : FLORIANE BEAUTRU / MAIRIE DE PARIS

## QUE MANGE VOTRE ENFANT À LA CRÈCHE ?



L'ÉTABLISSEMENT OÙ EST ACCUEILLI VOTRE ENFANT  
CONSTITUE UNE RÉFÉRENCE DANS LE DOMAINE  
DE L'ALIMENTATION DES TOUT PETITS.



**DES REPAS DE QUALITÉ  
PRÉPARÉS SUR PLACE**

Des repas de qualité, préparés chaque jour sur place et conformes aux besoins nutritionnels des jeunes enfants et élaborés avec des diététicien.ne.s. La diversification alimentaire est adaptée au contexte de la collectivité.

Des agents techniques de la petite enfance au savoir-faire reconnu, formés aux normes de l'alimentation des jeunes enfants et au respect des conditions d'hygiène et de sécurité.

**PARIS PREND SOIN DES PETIT.E.S PARISIEN.NE.S**



## UNE ALIMENTATION RESPECTUEUSE DE L'ENVIRONNEMENT

La part de l'alimentation bio et durable dans les crèches dépasse 70 %.

Des filières bio et locales avec la **Coopérative Bio d'Île-de-France** et les producteurs de viande (principalement des régions Auvergne et Bourgogne) ont été organisées avec le prestataire de la Ville. Une grande part est laissée aux **produits frais et de saison**.

**La priorité est donnée au « fait maison »**, à une alimentation attrayante, variée et qui a du goût. L'équipe veille à la sécurité affective et aux besoins de l'enfant (rituels, rythme) au moment du repas et participe à son éducation nutritionnelle et à l'acquisition de son autonomie.

Aucun additif, colorant, graisse hydrogénée, huile de palme, édulcorant ou OGM ne se retrouve dans les assiettes des enfants.

Des plats protidiques durables, équilibrés, **sans viande ni poisson**, sont servis une fois par semaine.

**Les allergies alimentaires sont prises en compte** avec la mise en oeuvre de régimes individuels adaptés, dans le cadre de Projets d'accueil individualisés (PAI).

Le lait infantile servi dans les crèches municipales est 100% bio.



## MÉMO DES ALIMENTS BIO ET LABELLISÉS DANS LES REPAS



### LES VÉGÉTAUX

Pomme

Banane

Orange

Citron

Poire

Kiwi

Fruits de saison selon disponibilité

Pomme de terre

Carotte

Courgette

Betterave

Tomate

Concombre

Poireau

Épinard

Petits pois



### L'ÉPICERIE

Pâtes, vermicelles

Blé, semoule, quinoa

Riz

Légumes secs flageolets, lentilles...

Farines blé, maïs, pomme de terre, riz...

Compote, purée de fruits

Biscuits Petit beurre, galette pur beurre, cake nature, cake au chocolat, cookies, madeleines...

Raisins secs

Entremets poudre

Chocolat noir

Confitures

Huile d'olive

Tomates entières, coulis...



### LES PRODUITS LAITIERS ET CARNÉS

Œufs

Beurre doux

Crème fraîche

Lait UHT

Yaourt nature et fromage blanc

Fromages Edam, Brie, Emmental, Camembert, Coulommiers, Carré, Saint-Paulin, Gouda, Fromage frais ½ sel

Viandes fraîches boeuf, veau et agneau

Viandes surgelées poulet, dinde et steak haché de boeuf



### LES PRODUITS DE QUALITÉ OU LABELLISÉS

Tous les poissons sont issus de la pêche durable (MSC)



La viande de porc est Label Rouge



Le Saint-Nectaire et le Cantal sont sous Appellation d'Origine Protégée (AOP)