



L'alimentation bio, durable et locale dans les crèches collectives municipales

- ▶ La part de l'alimentation bio et locale dans les crèches s'élève à 83 %.
- ▶ Les repas en crèche sont préparés chaque jour sur place à partir de denrées brutes non transformées par des agent.e.s techniques qualifié.e.s et au savoir-faire reconnu.
- ▶ La qualité des repas, reconnue par le label Ecocert «En Cuisine», repose sur une élaboration concertée des menus entre les équipes des crèches, des experts internes et les fournisseurs.

CHIFFRES

Au total, chaque année :

- **3 Millions de repas et plus de 2 millions de goûters servis**
- **62 Tonnes de carottes bio**
- **101 Tonnes de pommes bio**
- **118 Tonnes de pommes de terre bio**
- **500 000 Litres de lait infantile bio**

La collaboration entre les diététicien.ne.s et les équipes

• La conception des menus dans le strict respect des besoins des enfants s'appuie sur l'expertise de diététicien.ne.s nutritionniste.s. Le calcul des apports nutritionnels des repas permet à ces professionnel.le.s de l'alimentation de s'assurer de leur équilibre, en accord avec les recommandations, dont celles du Programme National Nutrition Santé (PNNS).

• La complémentarité des équipes des crèches, expert.e.s internes et fournisseurs pour l'élaboration des menus, garantit une offre de recettes très variées, adaptées, régulièrement renouvelée et qui répond aux exigences diététiques et à l'éducation au goût du tout-petit.

La priorité donnée au « fait maison »

• Les repas sont préparés sur place, dans plus de 300 crèches collectives municipales.

• Les agent.e.s techniques de la petite enfance, au savoir-faire reconnu, sont formé.e.s aux normes de l'alimentation des jeunes enfants et au respect des conditions strictes d'hygiène et de sécurité.

• Aucun additif, colorant, graisse hydrogénée, huile de palme, édulcorant ou OGM ne se retrouve dans les assiettes des enfants parmi de nombreux autres «interdits».

Une alimentation saine et durable

• Des filières bio et locales avec la coopérative d'Île-de-France se sont structurées puis développées en lien avec le prestataire de la ville. Une grande part est accordée aux produits frais de saison.

Le lait 100 % bio

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

Moins de viande et de poisson

• Un repas végétarien (sans viande, ni poisson) est servi deux fois par semaine. Ses apports nutritifs s'équilibrent grâce à d'autres groupes d'aliments finement alternés ou associés entre eux : œuf et/ou produits laitiers, légumineuses, quinoa, céréales, légumes...

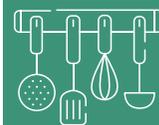
• Le fromage est systématiquement proposé au déjeuner et l'apport lacté au goûter, en privilégiant le lait infantile, le plus adapté à l'âge de votre enfant.

• L'équilibre alimentaire est ainsi contrôlé et garanti à l'échelle de la journée alimentaire (déjeuner et goûter) et de la semaine.

• Une alternative végétarienne à chaque repas est aussi possible, quand les familles la souhaitent.

La prévention des allergies et PAI

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



Retrouvez chaque semaine le menu détaillé affiché dans la crèche de votre enfant ainsi que le détail des recettes qui sont consultables à la crèche sur simple demande.

Mémo des aliments bio et labellisés

Les végétaux

LÉGUMES

- pommes de terre, carottes, patate douce, céleri, panais, betteraves, radis roses & noir
- carottes, céleri
- chou rouge & blanc, chou-fleur, brocoli
- poireaux, champignons de Paris, endives, épinards, petit-pois, haricots (verts, beurre, plats...)
- courgettes, courges, concombres, tomates, aubergines, pastèques, melons



FRUITS

- pommes, poires, bananes, kiwis, ananas, oranges, citrons, pamplemousses, clémentines, abricots, pêches, nectarines, prunes, fraises et autres fruits de saison



L'épicerie

FÉCULENTS



- pâtes , semoules, riz (long, rond...), polenta, blé, boulgour, orge perlé, tapioca, quinoa
- tous les légumes secs (lentilles vertes & corail, pois chiche, flageolets, haricots rouges & blancs, pois cassés)
- farine de blé, de pois-chiche, de maïs, crème de riz, fécules

AUTRES PRODUITS D'ÉPICERIE

- tous les produits de diététique infantile (petits pots, assiettes, céréales...)
- purées de fruits , jus de pomme pur jus
- chocolat, confitures (bio & Equitable)
- huile d'olive

Les produits laitiers et carnés



- tous les laits infantiles (1er & 2ème âge, croissance)
- toutes les viandes et les volailles sont bio et d'origine française
- tous les fromages (Camembert, Brie, Coulommiers, Carré, Edam, Emmental, Gouda, Saint-Paulin, fromages frais...)
- œuf , laitages (yaourts, fromage blanc, petits suisses), beurre doux, crème fraîche, lait UHT

LES PRODUITS SOUS LABEL DE QUALITÉ OU LABEL DURABLE

- Tous les poissons sont issus de la pêche durable préservant les fonds marins (MSC)
- Le Saint-Nectaire et le Cantal sont sous Appellation d'Origine Protégée (AOP)



LES 3 CAROTTES



niveau excellence

En 2024, les établissements d'accueil de la petite enfance conservent le niveau excellence du label Ecocert, qui au-delà de la qualité biologique, saine, durable et locale des 3 carottes, distingue une alimentation issue à plus de 83% de l'agriculture Bio.