



Version décembre 2016

**Du CPE  
LACET DE BOTTINE**

**PRÉAMBULE**

Le CPE Lacet de Bottine de Ste-Marie se dote d'une politique alimentaire dans l'optique de l'application optimale du programme éducatif en ce qui a trait à la transmission de saines habitudes alimentaires aux enfants qui le fréquentent.

La présente politique permet également d'améliorer la cohérence et l'efficacité du service alimentaire dans les installations, d'en uniformiser le contenu, d'assurer la qualité des aliments, et enfin, de faciliter la circulation de l'information entre l'ensemble du personnel et de la clientèle parent.

La présente politique est adoptée dans le but de baliser les pratiques du CPE Lacet de Bottine.

\* L'emploi de la forme du texte se fera au féminin dans le document, conformément à la majorité du genre des employées.

### *LES ATTITUDES*

Il est important que l'éducatrice démontre une attitude positive face à la nourriture et ses réactions doivent valoriser ce moment de vie. Elle doit éviter d'émettre des commentaires négatifs et de démontrer des réactions non verbales négatives aux enfants sous sa supervision.

1. Ne jamais forcer l'enfant à terminer son assiette au complet, même pour la deuxième portion.
2. Encourager l'enfant à goûter, en mettant une petite quantité dans son assiette. Pour le dessert, qui est considéré comme complément au repas, on essaie d'être égale sur la quantité pour la deuxième portion, peu importe qu'il ait mangé peu ou pas le repas principal.
3. Demander à l'enfant d'être assis à la table pour manger et boire pendant le repas et les collations.

\*Avant de retirer un mets du menu, il faut le présenter au moins 8 fois au groupe, afin de développer le goût.

### *LES PRATIQUES DE L'ÉDUCATRICE :*

La collation devrait être offerte vers 9 h 00 pour permettre un deux heures entre la collation et le dîner.

#### **Avant le repas et les collations:**

- Toujours nettoyer et désinfecter la surface de la table ou mettre une nappe propre (laver après chaque usage). Les tablettes des chaises hautes doivent être nettoyées et désinfectées ou laver au lave-vaisselle.
- Se laver les mains et celles des enfants également avec du savon et de l'eau courante.
- Être bien assis et calme pour être bien disposé au repas.
- Prendre le temps de présenter ce que l'on mange, en faisant découvrir la nourriture par les sens (regarder, sentir).
- Pour diminuer le temps d'attente, l'enfant n'a pas à attendre que tous les autres soient servis avant de commencer. Une petite chanson est agréable pour favoriser un beau climat, pendant la distribution des assiettes.

#### **Pendant le repas et les collations:**

- L'activité du repas est un moment privilégié, où l'éducatrice et les enfants ont l'occasion d'échanger. L'éducatrice est également un modèle, donc elle doit prendre le temps de manger assise avec les enfants.
- Elle doit être présente auprès du groupe pour prévenir les risques d'étouffement.
- Elle doit respecter le menu affiché. En aucun cas, elle ne peut décider d'ajouter des condiments ou des biscuits...s'ils ne sont pas mentionnés sur le menu.

## POLITIQUE ALIMENTAIRE

- Pour favoriser que les enfants mangent plus de légumes, les offrir en premier comme entrée. Également lors du deuxième service.
- Chaque aliment est offert à l'enfant dans son assiette. Pour ne pas décourager l'enfant qui mange peu, lui en offrir progressivement en très petites quantités.
- Pour éviter les étouffements ;
  - En bas de 2 ans, enlever la pelure des fruits (pomme, poire, pruneau, nectarine, pêche), enlever les pépins et noyaux, les râper ou les couper finement.
  - Avant l'âge de 4 ans, offrir les aliments suivants :  
Les raisins doivent être coupés en quatre.  
Blanchir les légumes crus (carottes...)  
Enlever la pelure du concombre.
  - A partir de 2 ans, enlever la pelure de la pomme et offrir les fruits sans pépins et noyaux.
  - A partir de 4 ans, on peut offrir les fruits en entier.

### **Lors des sorties :**

Avoir une attitude et une routine similaires qu'au CPE.

Ex. : Lors d'une sortie au verger, s'asseoir pour manger une pomme. Demander aux parents accompagnateurs d'être vigilants pour éviter les étouffements.

### **Annexe 1**

- Le dessert est un complément au repas, ne pas priver un enfant de son dessert même s'il n'a pas mangé son plat principal.
- Lui permettre d'avoir un temps raisonnable pour manger. Observer l'enfant pour mieux intervenir en tenant compte de son intégration, de sa santé, de sa fréquence au CPE, de ses comportements... En discuter avec le parent afin d'intervenir en collaboration avec lui.
- Offrir de l'eau régulièrement. Chaque éducatrice a son pichet d'eau dans son local.

### **Après le repas et des collations:**

- Chaque éducatrice doit rincer la vaisselle dans son local et rapporter la vaisselle dans son plateau à la responsable de l'alimentation. Elle jette les restes dans un contenant de plastique au lieu de les mettre dans le sac de sa poubelle. Cela permet d'éliminer les mauvaises odeurs, le risque de laisser de la nourriture qui peut être un allergène pour certains enfants et enfin, économise l'utilisation abusive des sacs de plastique. C'est la responsable de l'alimentation qui s'occupe de jeter la nourriture à la poubelle.
- L'éducatrice peut faire des propositions à la responsable de l'alimentation en émettant respectueusement ses commentaires à l'égard des réactions des enfants face à un nouvel aliment.
- Elle remet à chaque enfant une débarbouillette pour le lavage des mains et du visage.

## POLITIQUE ALIMENTAIRE

- Lors de la collation de l'après-midi, elle doit servir le lait de l'enfant dans son verre qui a servi à l'eau durant la journée, et après utilisation, elle doit le mettre à laver.

### *LES PRATIQUES DE LA RESPONSABLE DE L'ALIMENTATION :*

Les menus de la semaine sont affichés et illustrés dans les installations sur chaque étage pour permettre aux parents et enfants de les consulter.

### *LES PORTIONS*

En se référant au guide alimentaire canadien 2007

#### **Annexe 2**

([www.santecanada.gc.ca/guidealimentaire](http://www.santecanada.gc.ca/guidealimentaire) ) la responsable d'alimentation prépare la quantité en calculant la portion recommandée selon le groupe d'âge. Elle distribue dans le plateau de service la quantité suffisante pour chaque groupe. (Ex. : le nombre de biscuits, tranches de pain...) Elle fait de même pour les collations.

#### **Gestion des surplus :**

- Pour des raisons d'hygiène et de salubrité, la nourriture cuisinée ne peut être conservée lorsqu'elle est sortie de la cuisine. La responsable de l'alimentation doit donc prévoir la quantité suffisante afin d'éviter le gaspillage. Elle peut congeler le reste s'il n'a pas sorti de la cuisine.

#### **Menu dépannage :**

- En l'absence de la responsable de l'alimentation et en l'impossibilité de se faire remplacer, elle conserve de la sauce à spaghetti au congélateur en quantité suffisante pour un repas. (3 contenants de 4 litres)

### *LA QUALITÉ*

- Privilégier les grains entiers tout en tenant compte du coût. Le « blé » est privilégié lors des achats de pain, de pâtes alimentaires, de céréales, de gaufres... etc. à moins que le fournisseur ne puisse les approvisionner.
- Pour favoriser la diversité, le menu d'hiver/d'été se fait sur une rotation de 5 semaines. Le changement se fait à la première semaine d'octobre pour le menu hiver et la première semaine de mai pour le menu estival.
- Annuellement, en juin, les directrices adjointes et les responsables de l'alimentation du CPE se rencontrent afin d'uniformiser les menus pour l'année suivante.
- Pour préserver la valeur nutritive des légumes, ils sont cuits à la vapeur. Les légumes frais sont favorisés lorsque le coût et la qualité sont convenables. Sinon ils seront remplacés par des légumes congelés.
- Pour diminuer l'apport de gras, de sucre et de sel ;
  - la responsable prépare les aliments en coupant le sucre de moitié dans les recettes.
  - Les popsicles et les poudres à jello seront remplacés par de vrais jus et gélatine.

## POLITIQUE ALIMENTAIRE

- Une mince couche de beurre ou margarine sera servie sur leur pain pour éviter les étouffements.
  - Les trempettes seront remplacées par des recettes moins grasses.
  - Les sandwichs à la crème glacée sont enlevés du menu. Par contre le cornet de crème glacé sera servi une fois/ 5 semaines sur le menu d'été.
- Le lait 3.25% est offert aux enfants de la pouponnière et à ceux du groupe des 18 mois. Pour les autres groupes, le lait 2% leur est offert. Il est servi à la fin du repas et aux collations de l'avant-midi et de l'après-midi.

### *ALIMENTATIONS PARTICULIÈRES*

Tous les enfants qui ont des particularités alimentaires sont identifiés (avec nom, photo, particularité, le # de leur local et leurs jours de présence au CPE) sur des cartons de couleur (rouge, jaune, vert) exposés à la vue dans la cuisine et dans chacun des locaux.

Le CPE peut faire une demande de subvention lorsque l'enfant à plus de trois aliments allergènes ou selon la gravité de l'allergie lorsqu'elle est confirmée par le médecin.

#### *Allergie*

##### **(Carton rouge)**

- Le CPE affiche la photo de l'enfant dans chaque local et dans la cuisine par numéro (#) de salle, en mentionnant clairement son allergène.
- La photo de l'enfant allergique est également exposée dans son local et est surdimensionnée par rapport à celles des enfants intolérants à certains aliments.
- Le parent doit faire remplir par le médecin une feuille précisant ses réactions et les recommandations en cas de réaction allergique au dos ou à côté de son affiche.
- Si l'enfant à un auto-injecteur (Épipen), il n'est pas entreposé sous clef, il doit être hors de la portée des enfants mais à la vue et facilement accessible pour l'adulte.
- Il est important avant de servir la collation et le dîner de toujours vérifier si un enfant ne présente pas d'allergie alimentaire.

La responsable de l'alimentation doit :

- Fournir à l'enfant allergique ou intolérant un aliment en remplacement de celui offert au menu régulier ;
- Identifier le plat de l'enfant allergique ou intolérant à son nom à l'aide d'un macaron aimanté portant son nom et sa photo ;
- Servir toujours en premier la nourriture des enfants qui ont des particularités dans des plateaux différents de ceux des autres enfants.
- Fournir de la vaisselle et des ustensiles différents pour éviter la contamination.

Pour éviter que l'enfant allergique soit en contact avec l'allergène ;

- S'il est à temps partiel, on évite l'allergène cette journée là.
- Pour l'enfant qui est présent tous les jours, pendant le repas l'asseoir à l'écart des autres et à proximité de l'adulte pour éviter qu'il ne touche à l'assiette de son voisin. Voici quelques pratiques utilisées :
  - à la pouponnière, l'asseoir dans une chaise haute la plus éloignée ;

## POLITIQUE ALIMENTAIRE

- dans le groupe des 18 mois et plus, placer une petite table à côté pour l'éloigner des autres tout en étant avec eux. Si l'enfant est porté à se lever, on peut utiliser une chaise avec une ceinture ;
  - Nettoyer le rebord et le dessous la table ainsi que les chaises. Balayer et laver le plancher là où les substances allergène auraient été renversées ;
  - Sortir les tabliers, la vaisselle et la nourriture du local ;
  - S'assurer que tout soit propre avant que l'enfant descende de sa chaise ou qu'il revienne dans la zone repas.
  - Selon l'âge de l'enfant ou de la nature de l'allergie, il est important d'évaluer la situation et de prévoir du personnel supplémentaire ou de soutien pour ces périodes si nécessaire.
- Les aliments contenant des arachides et des noix sont éliminés du CPE.
  - Ne jamais prendre de chance lorsqu'il est écrit peut contenir même si le parent en donne sauf si le médecin l'autorise.
  - Si le parent a des allergies alimentaires, le médecin recommande de ne pas donner l'aliment à son enfant avant l'âge de 5 ans. On traite ce dernier de la même manière que l'enfant allergique.
  - Aucune nourriture apportée de la maison, ne peut être servie aux enfants.

### ***Intolérance ou restriction alimentaire***

#### **(Carton jaune)**

L'enfant qui présente une intolérance à un aliment ou une restriction alimentaire **certifiée par un médecin** nécessite également une attention particulière afin de préserver sa santé.

Le parent doit accepter également que le CPE affiche la photo de son enfant afin de bien identifier son intolérance ou restriction alimentaire.

Les mêmes précautions que celles prises pour l'enfant allergique sont prises également pour son cas.

### ***Accommodements raisonnables***

#### **(Carton vert)**

Si on peut accommoder, on le fait dans le respect des valeurs et croyances des parents. Par contre le parent doit accepter que l'on affiche la photo de son enfant ainsi que la recommandation afin que le personnel soit au courant. La responsable doit en tout temps prévoir un aliment en remplacement.

### **Alimentation pour les poupons**

Le parent introduit un nouvel aliment à la maison avant que le CPE ne le lui présente. Le CPE fournit les purées commerciales au poupon. Si le parent tient absolument à lui fournir des purées faites maison, il peut lui apporter (MFA), à moins qu'il y aurait des allergies sévères à la pouponnière.

La responsable de l'alimentation adapte les menus pour faciliter l'alimentation des poupons. Ex. : Lorsqu'il y a de la salade au menu, elle prévoit un autre légume pour eux. Pour les sandwichs, donner la préparation et le pain séparément.

### **Fête des enfants**

Pour souligner l'anniversaire de l'enfant au CPE, (sauf en cas de pandémie) l'éducatrice invite les parents à venir dîner avec lui. Elle avise la responsable de l'alimentation, au moins une journée à l'avance, pour lui mentionner le nombre de personnes qui seront présentes à la fête. Un maximum de 2

adultes est accepté, par contre si les parents sont séparés s'entendre avec eux sur les modalités. Les frères et sœurs sont également invités. Si les parents ne peuvent venir, une personne significative pour l'enfant peut les remplacer.

Pour les poupons, en parler aux parents, afin que la deuxième séparation ne soit pas difficile pour lui.

- L'éducatrice inclue la famille du fêté selon ses habitudes, soit à une table d'honneur ou à la table avec le groupe.
- Un petit gâteau de fête (format muffin) est offert à l'enfant par le CPE. Il est décoré d'un bonbon et de glaçage. Des chandelles marquent l'âge de l'enfant. Attention aux brûlures.
- Pour partager avec les autres enfants, on peut remettre un collant (ou autre) à chacun d'eux au lieu de donner des bonbons.

### **Fête spéciale**

Lors des fêtes spéciales, on évite les aliments trop sucrés ; ex. : sucre à la crème, dessert à base de lait eagle bran.

L'éducatrice cuisine pour son groupe une collation spéciale *santé*.

Le CPE offre des fruits et du fromage également.

- On ne met pas de colorant alimentaire dans le lait, il est remplacé par une paille de couleur selon le thème.
- Un petit chocolat ou bonbon peut être offert, mais on favorise d'offrir des surprises en remplacement. Ex. : Donner des collants, des crayons, de la pâte à modeler...

### *LES ACTIVITÉS*

À la suite de l'évaluation de Cap Qualité (item 17 notes 1.1, 3.2 de l'Environnement des nourrissons et des tout-petits) l'utilisation de matériel comestible ne sera plus utilisée comme matériel d'arts plastiques ou de manipulation. L'utilisation de matériel comestible transmet un message ambigu à propos de l'utilisation adéquate de la nourriture. Aussi, il y a des conséquences possibles pour la santé (salubrité) et la sécurité (danger d'étouffement), car souvent les conditions minimales ne sont pas respectées. De plus, du point de vue de l'éthique, l'utilisation de matériel comestible peut choquer certaines familles.

Pour ces trois raisons;

1. Message ambigu à propos de l'utilisation adéquate de la nourriture
2. Hygiène (santé et sécurité)
3. Éthique (peut choquer certaines familles).

Nous retirons toutes nourritures servant aux activités.

- ❖ Bacs ou récipients de riz, de gruau, de farine, cube de sucre, pâtes alimentaires, etc.
  - ❖ Jello, pouding au chocolat, sirop de maïs...
  - ❖ Céréales sèches (collier, bracelet, pour suspendre dans les arbres...)
  - ❖ Impression avec patates, pommes...
- Nous conservons l'utilisation d'ingrédients alimentaires pour la transformation en recette de pâte à modeler, de pâte de sel, de goops ou de glue...

## POLITIQUE ALIMENTAIRE

➤ Pour les 2 ½ ans et plus, en tenant compte des éléments mentionnés aux points 2 et 3, l'utilisation restreinte et occasionnelle pour des expériences scientifiques sera permise.

- ❖ Volcan (bicarbonate de soude et vinaigre)
- ❖ Pomme ou citrouilles décoratives (non comestible)
- ❖ Céleri qui devient coloré
- ❖ Sel/poivre/épices
- ❖ Colorant alimentaire
- ❖ Huile végétale

➤ Dans le même but, à l'occasion des fêtes spéciales au cours de l'année;

- À L'Halloween, les citrouilles achetées ne seront plus vidées, mais plutôt décorées à l'extérieur pour ensuite être transformées pour la consommation. Ex. : compote, potage, muffins, pains...

- À Noël, la pâte de cannelle peut être fabriquée pour un usage unique si elle ne contient pas de compote de pommes.

- À Pâques, l'utilisation des œufs de caille ou de poules peut faire l'objet d'observation dans le cadre d'expérience de science nature et les faire cuire à la coque pour la consommation. Les coquilles peuvent être utilisées pour bricoler par la suite. (48 h si l'œuf était cru)

- À la fête des Mères, des activités cadeaux comme du sel de mer coloré ou une recette de bombes de bain seront permis.

➤ Elle peut faire également l'objet d'une activité culinaire avec le groupe; faire une collation particulière lors de fête ou lors d'un thème spécifique.

- Faire approuver les recettes par la responsable de l'alimentation afin de vérifier les ingrédients qui pourraient causés des réactions allergiques.
- Prendre entente avec la responsable de l'alimentation quelques jours avant l'activité, afin de prévoir le moment le plus favorable. Un registre de réservation facilite la communication.

### **Annexe 3**

- Faire porter aux enfants lors de la manipulation d'aliments qui seront consommés, un filet pour couvrir leurs cheveux. Chaque enfant doit avoir le sien, il peut être conservé dans une enveloppe identifiée à son nom pour une utilisation ultérieure. Les changer au besoin.

### *PARTICULARITÉS POUR LE PERSONNEL*

Le personnel peut manger sur place, le menu et les collations du jour. Le CPE l'ajoute sur sa paie en avantage imposable.

Un montant de 4.25 \$/jour comprenant

- 3.25 \$, non séquentiel (qu'importe si elle mange un seul ou tous les aliments au menu) pour le dîner et
- 0.50 ¢ par collation (am et pm)

## POLITIQUE ALIMENTAIRE

Par contre, elle peut apporter son dîner au complet (entrée, met principal, dessert et breuvage) et ses collations, tout en étant discrète et en expliquant à l'enfant le pourquoi d'une diète différente. Elle doit apporter des aliments nutritifs pour respecter les valeurs et les principes décrits dans ce document.

L'entreposage de son lunch ne doit pas entrer dans la cuisine et être chauffé dans le micro-onde de la cuisine. Il doit être conservé dans une boîte à lunch, identifiée à son nom. De plus elle doit être entreposée dans une armoire tout comme son sac à main, hors de la portée des enfants, ou dans la salle du personnel.

### **Boisson chaude;**

- Depuis le 1<sup>er</sup> juillet 2008, il est interdit de prendre une boisson chaude en présence des enfants. Elle pourra en prendre dans la salle du personnel avant son horaire de travail ou pendant son temps de planification ou lors des réunions. Nous éliminons également le café lors des fêtes avec les parents à moins que le rassemblement se fasse après 18 h00 et sans les enfants. Cette pratique a pour but de veiller à la sécurité des enfants et aussi de véhiculer de saines habitudes alimentaires.

Les personnes qui désirent prendre des boissons chaudes ou froides (café, tisane, boisson gazeuse, eau minérale etc.) devront s'organiser et en faire la gestion individuellement. Le CPE ne fournit plus les boissons, mais seulement les équipements (réfrigérateur, cafetières, etc.)

### **Accès à la cuisine :**

- La cuisine demeure un lieu où le va et vient est à éviter. Lors de la préparation des aliments et du service, la responsable de l'alimentation est là pour répondre aux besoins. La personne qui doit entrer dans la cuisine durant cette période doit respecter les règles d'hygiène et de salubrité exigées, se laver les mains et porter un filet pour couvrir les cheveux.

### **Fête d'un membre du personnel :**

- Tout comme pour les enfants, un petit gâteau (format muffin) lui est offert pour souligner son anniversaire.

Comité politique alimentaire CPE Lacet de Bottine :

Hélène Gilbert,  
Marlène Cyr,  
Maryse Lacasse,  
Roxane Lacroix,  
Thérèse Vachon,

Marie-Claude Croteau,  
Julie Gagné,  
Manon Delisle,  
Suzanne Chantal,  
Marie-Claude Grenier.

Présenté et adopté par le CA le 26 février 2008

Mise à jour, présenté et adopté par le CA le 21 février 2012

## POLITIQUE ALIMENTAIRE

Référence :

- Brio II
- Échelle d'évaluation de la Qualité du préscolaire
- Le Casse-noisette : Protocole et procédures Allergies et intolérances alimentaires en service de garde

Annexe 3



### ACTIVITÉS DE CUISINE

Nous avons planifié faire une activité de cuisine le...

Nom de l'éducatrice	Groupe des :	Activité prévue le :	Recette :	Autres dates...	Confirmation par la responsable de l'alimentation



Extrait de : « **POLITIQUE ALIMENTAIRE, PARTICULARITÉS POUR LE PERSONNEL** »

Le personnel peut manger sur place, le menu et les collations du jour et **le CPE l'ajoute sur sa paie en avantage imposable.**

Un montant de 4.25 \$/jour comprenant

- o 3.25\$, non séquentiel (qu'importe si elle mange un seul ou tous les aliments au menu : entrée, mets principal, dessert et breuvage)) pour le dîner et
- o 0.50 ¢ par collation (collation et breuvage)

Par contre, elle peut apporter son diner au complet (entrée, met principal, dessert et breuvage) et ses collations, tout en étant discrète et en expliquant à l'enfant le pourquoi d'une diète différente. Elle doit apporter des aliments nutritifs pour respecter les valeurs et les principes décrits dans ce document.

L'entreposage de son lunch ne doit pas entrer dans la cuisine et être chauffé dans le micro-onde de la cuisine. Il doit être conservé dans une boîte à lunch, identifiée à son nom. De plus elle doit être entreposée dans une armoire tout comme son sac à main, hors de la portée des enfants, ou dans la salle du personnel.

#### **Boisson chaude:**

- Depuis le 1<sup>er</sup> juillet 2008, il est interdit de prendre une boisson chaude en présence des enfants. Elle pourra en prendre dans la salle du personnel avant son horaire de travail ou pendant son temps de planification ou lors des réunions. Nous éliminons également le café lors des fêtes avec les parents. Cette nouvelle pratique a pour but de veiller à la sécurité des enfants et aussi de véhiculer de saines habitudes alimentaires.

Les personnes qui désirent prendre des boissons chaudes ou froides (café, tisane, boisson gazeuse, eau minérale etc.) devront s'organiser et en faire la gestion individuellement. Le CPE ne fournit plus les boissons, mais seulement les équipements (réfrigérateur, cafetières, etc.)

#### **Accès à la cuisine :**

- La cuisine demeure un lieu où le va et vient est à éviter. Lors de la préparation des aliments et du service, la responsable de l'alimentation est là pour répondre aux besoins. La personne qui doit entrer dans la cuisine durant cette période doit respecter les règles d'hygiène et de salubrité exigées, se laver les mains et porter un filet pour couvrir les cheveux.

#### **Fête d'un membre du personnel :**

- Tout comme pour les enfants, un petit gâteau (format muffin) lui est offert pour souligner son anniversaire.



Nom de l'éducatrice : \_\_\_\_\_

Je veux que soit retenu sur ma paie en avantage imposable :

- Je prends une collation par jour \_\_\_\_\_ fois par semaine ( am ou pm = .50 ¢/jour)  
1,2,3,4 ou 5
- Je prends deux collations par jour \_\_\_\_\_ fois par semaine (am et pm = 1.00 ¢/jour)  
1,2,3,4 ou 5

### POLITIQUE ALIMENTAIRE

- Je prends \_\_\_\_\_ dîner(s) au CPE par semaine (\$ 3.25 /dîner)  
1,2,3,4 ou 5
- Je ne prends pas de dîner au CPE

Signature de l'éducatrice : \_\_\_\_\_ date : \_\_\_\_\_  
Remettre à la direction. Merci



### ACTIVITÉS DE CUISINE

Nous avons planifié faire une activité de cuisine le...

Nom de l'éducatrice	Groupe des :	Activité prévue le : ou le :	Recette :	Autres messages...

Ajout à la politique alimentaire

- 1 : L'éducatrice ou une remplaçante qui a une allergie alimentaire, intolérance alimentaire, diète spéciale (ex : diabète, programme minceur...) doit apporter son repas. Si elle décide de compléter avec une partie du menu, le coût sera de \$3.25 est non séquentiel (qu'importe si elle mange un seul ou tous les aliments au menu) pour le dîner.
  - 2 : Dans le cas où l'aliment lui cause une réaction allergique sévère dû à l'odeur (ex : le poisson) :
    - a) Lorsque c'est prévisible, l'éducatrice vérifie avec la responsable de l'alimentation pour que celle-ci puisse changer le menu lorsqu'elle viendra travailler.
    - b) Si l'éducatrice a un remplacement de 5 jours dans la même semaine, la responsable de l'alimentation devra supprimer de son menu l'aliment allergène : ex : le poisson, et le remplacer par un autre aliment comme par exemple du poulet.
    - c) Si le matin même, une remplaçante doit entrer "en urgence" et que le menu est déjà en préparation :
      - 1 : l'éducatrice vérifie avec la responsable de l'alimentation
      - 2 : si elle ne peut manger avec son groupe parce que l'odeur peut l'indisposer, celle-ci ira manger avec les enfants de son groupe dans un autre local (en bas) un menu restaurant.
- Les enfants des groupes qui mangeront le menu planifié (ex : le poisson) iront manger dans les locaux à l'étage (en haut).

20 avril 2011

Ajout à la politique alimentaire

### **Activités spéciales au CPE.**

Afin d'harmoniser l'offre de service dans nos installations, les DA et les responsables de l'alimentation des 3 installations se sont réunis, en mars et septembre 2015, pour déterminer les menus.

*Lorsque les éducatrices cuisinent avec les enfants de leur groupe, les règles d'hygiène doivent être rigoureuses. Elles doivent faire vérifier la recette par la responsable de l'alimentation au moins une semaine à l'avance. Il faut que la responsable alimentaire vérifie les recettes pour s'assurer qu'il n'y ait pas d'allergène et que les recettes soient santé (moins sucrées et sans gras trans).*

*Pour la préparation de la recette, les éducatrices doivent aller mesurer les quantités la veille (en PM) ou le matin avant 9 h lors de la journée même de l'activité culinaire. Attention ! Utiliser une tasse à mesurer différente pour chaque ingrédient afin d'éviter les contaminations croisées (allergie). Mettre les ingrédients dans des contenants hermétiques et les conserver dans un plateau, à la cuisine.*

*En cas de gastro, les éducatrices ne font pas d'activité culinaire à partager, c'est la responsable de l'alimentation, seulement, qui doit cuisiner.*

- **Fête d'accueil (septembre) : Épluchette de Blé d'Inde**

- Blé d'Inde
- Concombres
- Bouchées aux trois fromages
- Melon d'eau
- V-8, lait, jus d'orange et jus de pomme
- Beurre non salé
- Pas de sel



- **Halloween (octobre) :**

#### **Diner**

- Potage à la citrouille
- Pain serpent (pain baguette précuit)
- Le sorcier; salade de riz au thon
- Poire souris (les enfants le font eux-mêmes)



#### **Collation AM**

- Orange ou clémentine ou banane que les enfants décorent avant de la manger.

*Les éducatrices ont trouvé cela salissant avec les costumes, il serait peut-être préférable d'avoir des bananes fantômes.*



**Collation PM**

- Biscuits ou muffins à la citrouille
- **Noël (décembre) : Fête de Noël, collation avec les parents**
  - Salade de fruits
  - Fromage
  - Collation cuisinée par l'éducatrice et son groupe.
- Au début décembre, la responsable de l'alimentation doit prévoir de faire plus de galettes lors de ses menus réguliers pour en congeler des portions et avoir plusieurs variétés à offrir lors de la fête.

**Diner de Noël**

- Bouillon de légumes
- Dinde en sauce
- Carottes et navet en cube
- Pomme de terre en purée
- Petits pâtés et ketchup
- Gâteau à la salade de fruits et coulis fraise et sirop d'érable
- **Déjeuner de l'amour (février)**
  - Salade de fruits maison
  - Fromage
  - Yogourt à l'érable et miettes à garnir (fait maison en ajoutant du germe de blé)
  - Mini-muffins cuisinés par les enfants et les éducatrices. Les emballées individuellement, c'est plus hygiénique.
  - Petits pains blé bridor à mettre au four + beurre au goût
  - Œufs à la coque
  - Lait, jus d'orange sans sucre et jus de pomme
  - Beurre de soya (emballage individuel)
- **Cabane à sucre (avril)**
  - Concombres ou carottes et navets
  - Fève au lard
  - Patates rissolées (fait maison)
  - Omelette nature
  - Filet de porc à l'érable
  - Fondue à l'érable et fruits (banane, fraise,...) ou crêpes avec sirop d'érable
- **Pâques (mars ou avril)**

**Diner**

  - Tomate ou selon l'entrée enlevée du menu de la semaine
  - Pomme de terre en purée
  - Boulettes au porc
  - Pois verts ou légumes sur le menu enlevé
  - Pouding au chocolat ou blanc à manger au chocolat

**Collation PM**

- Biscuits aux carottes
- Lait au chocolat

• **Collation des grands-parents (mai)**

- Recettes santé cuisinées par les éducatrices et les enfants.
- Fruits; melon d'eau, cantaloup, fraises, oranges (selon le coût et les fruits en saison) ou Salade de fruits
- Fromage
- Lait et jus de pomme

• **Collation : Fête des finissants (juin)**

- Bar à Sunday; fraises, framboises, mangue, bleuets, ananas, miettes à garnir
- Coulis de fruits (fruits et sirop d'érable)
- Lait

• **Sortie des finissants (juin)**

- Collation AM; banane
- Sandwich aux œufs
- Brocoli et V-8
- Yogourt en portion individuelle ou le dessert selon le menu du jour
- Lait et eau

• **Sortie en vélo (juin)**

- Petits pains au poulet
- Concombres ou légumes de la semaine du menu enlevé
- Biscuits sur le menu de la semaine
- Eau en bouteille
- Pas de jus de légumes (dégât)
- lait

Mise à jour le 2 novembre 2015