# Les repas de vos enfants à La Passerelle



Dans une journée, la pause méridienne est une étape importante qui rythme le quotidien de l'enfant. Il se détend, participe à des animations et mange avec ses copains. Pour apporter quelques réponses aux questions que vous pourriez avoir, n'hésitez pas à explorer cet abécédaire!



### comme... Acteurs.

Pour un moment de repas collectif convivial, les enfants sont acteurs de leur repas : ils se servent en autonomie avec l'accompagnement de leurs animateurs, sont sensibilisés au gaspillage, au respect des autres enfants dans le cadre de la gestion du niveau sonore et à leur tenue à table.



comme... Bio.



Toutes les semaines, des produits Bio sont proposés dans les menus de vos enfants. Vous pouvez les identifier grâce au logo, mentionné sur les menus. Notre partenaire Scolarest étoffe son offre de Bio tous les ans. Les produits issus de l'agriculture raisonnée sont également très présents dans la composition du repas de vos enfants (80% de fruits et légumes frais).



## comme... Circuit court.

Les produits issus de circuits courts sont favorisés et permettent la découverte des produits locaux, la stimulation de l'économie locale et la réduction de l'impact environnemental dû au transport.



## comme... Découverte.

L'éveil au goût est un enjeu important sur le temps de midi, les enfants sont invités à goûter de tout et à se laisser surprendre par des saveurs inconnues.



#### comme... Ensemble

Un dialogue constant avec notre partenaire Scolarest pour une démarche d'évaluation qualitative permanente.



#### comme... **Faim**.

Les repas sont composés de différentes propositions pour satisfaire l'appétit et les goûts de chacun. Cette année, nous passons à 5 composantes dans les menus pour encore plus de variété. Votre enfant est végétarien? Aucun souci, un menu 100% végétarien lui sera servi (n'oubliez pas de l'indiquer à l'inscription)!



## comme... Goûter.

Et oui, le goûter n'est pas un repas. A La Passerelle, nous proposons à votre enfant une petite collation à la sortie de l'école : yaourt, biscuit, fruit, compote, pain, confiture... afin de ne pas gâcher son appétit pour le repas familial du soir.



## comme... Hygiène.

L'ensemble de nos services applique les protocoles les plus stricts, et les enfants sont accompagnés dans l'application des gestes d'hygiène quotidiens indispensables avant de passer à table!



La viande servie à vos enfants est française ou issue de l'Union européenne. La volaille est labellisée Bleu Blanc Cœur, pas de viande recomposée dans l'assiette! Le poisson est issu des filières de pêche responsable, reconnaissable par le logo ci-dessus sur vos menus.



comme... Jours.

Etre inscrit au périscolaire, c'est souvent partager ce temps de repas collectif plus de 135 fois dans l'année ! Convaincus de l'importance de ce temps dans la journée de l'enfant, les professionnels de La Passerelle développent un projet pédagogique adapté sur le temps du repas mais également sur le temps de loisirs de l'enfant afin de lui permettre de poursuivre sa journée dans les meilleures conditions.



comme... Képi.

Et oui, la vie collective nécessite de respecter des règles partagées, celles-ci sont expliquées aux enfants tout en leur donnant du sens, afin de leur permettre de bien les comprendre. En tant que parents, vous êtes nos premiers partenaires et serez associés aux échanges en cas de difficulté.



comme... On n'a pas encore trouvé!



comme... Menu.

Les menus sont élaborés par une diététicienne sur un cycle de 6 semaines dans le respect de la réglementation liée à la restauration collective. Une fois par trimestre a lieu une commission restauration avec notre partenaire et les services de la Passerelle, un temps d'échange riche en partage d'expériences et exploration de nouvelles pistes gustatives.







Tous les jours, le pain servi aux enfants est 100% Bio et local.



comme... <mark>euh... là, c'est trop compliqué</mark> !



comme... Responsable.

Parce que les déchets et le gaspillage, sont l'affaire de tous, chaque site périscolaire développe des actions de sensibilisation en direction des enfants. On ne se sert pas plus que ce que l'on pense manger, quitte à se resservir. On finit son pain, son verre d'eau et on évalue le volume d'aliments jeté en fin de repas. Autant de petites choses du quotidien pour grandir en citoyen éco responsable!



comme... Saison.

Au menu de La Passerelle, pas de tomates en janvier ! Nous souhaitons respecter la saisonnalité des produits. En hiver, farandole de choux rouge, blanc, vert, frisé et autres légumes pour encore mieux apprécier le retour du printemps !



comme... Traiteur.

Partenaire depuis plus de 8 ans avec Scolarest Bartenheim, La Passerelle a développé une relation de confiance et de travail partagé. Dès 2012, en collaboration étroite avec le traiteur, elle s'est engagée dans la mise en place de repas comprenant des protéines végétales, dans l'absence des contenants plastiques et dans le développement de menus éco responsables.

... et la fin de l'alphabet, on se la garde pour l'année prochaine!