

Alimentation

au CPE L'univers de Mamuse et Méduque

La saine alimentation offerte au CPE L'univers de Mamuse et Méduque, fait partie de notre objectif, qui est d'offrir aux enfants qui fréquentent nos installations, la meilleure qualité de services possibles.

Le choix des menus est fait en fonction de critères de qualité qui respectent le Guide Alimentaire canadien, la politique alimentaire du CPE ainsi que les orientations du *CADRE DE RÉFÉRENCE « Gazelle et Potiron » pour créer des environnements favorables aux saines habitudes de vie* du ministère de la famille du Québec. Ces critères impliquent l'évaluation de chacune des recettes afin de s'assurer que les aliments servis respectent les valeurs nutritives établies. Que ces recettes soient variées, attrayantes, appétissantes et appréciées des enfants. Toujours en accord avec le *CADRE DE RÉFÉRENCE « Gazelle et Potiron »*, les aliments sont cuisinés sur place. Une grande place est faite aux fruits et légumes. Les produits céréaliers à grains entiers sont privilégiés et les apports en protéines incluent de façon hebdomadaire : du poisson, des légumineuses, du tofu ainsi que des viandes et volailles. Une attention est portée afin de réduire l'apport de sodium avec l'utilisation d'épices et d'herbes et la diminution de sucre ajouté dans les collations.

Les allergies alimentaires sont traitées de façon à mettre en place des méthodes de travail qui réduisent le risque de contamination au maximum, tout en misant sur une étroite collaboration entre le personnel du service alimentaire, le personnel éducateur ainsi que les parents des enfants concernés.

Le tout repose sur une équipe d'expérience. Celle-ci a à cœur la santé des enfants qui fréquentent nos points de service et, au fil du temps, il se tisse des liens précieux.

N'hésitez pas à venir nous voir dans nos cuisines pour une question, un commentaire ou une recette !

Caroline Plourde, T. diététicienne

Responsable de l'alimentation

CPE L'univers de Mamuse et Méduque