

## Charte de la restauration FYAE

### Notre but

- Apporter une alimentation saine et équilibrée aux enfants.
- Favoriser la découverte des différents goûts et saveurs.
- Offrir une alimentation adaptée aux besoins nutritionnels et culturels des enfants.
- Promouvoir des produits frais et locaux ou issue du développement durable.
- Elaborer des produits « faits maison » (confitures, pâte à tartiner, pâtisseries, pain au levain, goûters, compotes, ...)
- Respecter les normes d'hygiène en vigueur.
- Travailler dans la joie et la bonne humeur.

### Notre stratégie

- Se baser sur les recommandations journalières de la Société Suisse de Nutrition pour concevoir les repas. Qui sont **en moyenne** et selon les besoins individuels de chaque enfant, **par repas** :

	<u>6 -12 mois env.</u>	<u>1-5 ans env.</u>
<b>Protéines :</b>	20-40 g	40-50 g
<b>Féculents :</b>	env. 80 g cuits	env. 100 g cuits
<b>Légumes :</b>	env. 60 g	env. 100g
<b>Laitage :</b>	100 g	100 g
<b>Pain goûter :</b>	40 g	50 g
<b>Fruits :</b>	60 g/portion	100 g/portion
<b>Fromage dur :</b>	15 g	15 g
<b>Fromage mou :</b>	30 g	30g

- Faire au moins un à deux repas végétariens par semaine.
- Assurer un tournus au niveau des aliments, afin d'éviter qu'ils se répètent les mêmes jours.
- Privilégier les producteurs locaux et Suisse. Se fournir de poissons issus de la pêche durable.
- Développer un processus d'évaluation des repas.
- Assurer une bonne collaboration avec les équipes éducatives, afin que le repas soit un moment de plaisir et de convivialité.

### Nos valeurs :

- L'alimentation des enfants c'est l'affaire de tous, car une hygiène de vie saine commence par une bonne alimentation variée et équilibrée.
- Respecter les valeurs de l'institution.

Le chef et son équipe.