

SERVICES À LA PETITE ENFANCE DE ST-LAZARE

POLITIQUE ALIMENTAIRE

Adopté par le conseil d'administration de la
Corporation Services à la Petite Enfance de St-Lazare
Le 30 avril 2012

SERVICES À LA PETITE ENFANCE DE ST-LAZARE

POLITIQUE ALIMENTAIRE

OBJECTIFS :

- Servir aux enfants des repas équilibrés, des collations nutritives, conformément aux exigences du Guide Alimentaire Canadien. Ces repas comprendront des aliments appartenant aux quatre groupes identifiés dans ce guide (lait et produits laitiers, fruits et légumes, pain et céréales, viande, poisson, volaille et substituts).
- Répondre aux recommandations du Ministère des Affaires Sociales, c'est-à-dire :
 - **Réduire la consommation de sucre** en offrant peu d'aliments sucrés aux enfants et en utilisant, de la cassonade ou de la mélasse en petites quantités à la place du sucre blanc et du miel pour les enfants de 12 mois et plus.
 - **Augmenter l'apport en cellulose** en offrant fréquemment des légumes crus à partir de 3½ ans et semi-cuit de 1 an à 3½ ans, des fruits frais et en consommant davantage de légumineuses, de céréales et de pain de blé entier.
- Conserver la valeur nutritive des aliments par une cuisson adéquate.
- Diversifier le régime alimentaire en offrant plusieurs menus par mois tout en respectant le budget.
- Respecter les variations d'appétit de l'enfant. Il mangera à sa faim. Aucun enfant ne sera forcé de vider son assiette et jamais privé de nourriture. Les Services à la Petite Enfance de St-Lazare fournis la qualité, l'enfant détermine la quantité. Les enfants encouragés à goûter une petite portion, mais la quantité des autres aliments ne sera pas limitée en fonction de la quantité goûtée.
- La portion de la collation ou du repas est donnée en fonction de l'âge des enfants.

ORGANISATION DES REPAS :

- Les menus hebdomadaires seront affichés à la vue des parents.
- Généralement, les enfants mangeront dans leur local. Ils pourront à l'occasion manger dans un autre local ou avec un autre groupe. Lorsque la température le permet les enfants pourront manger à l'extérieur.
- Nous respecterons les règles d'hygiène avant et après les repas.
- L'atmosphère des repas sera calme, tout en gardant une certaine luminosité dans le local. Les éducatrices éviteront de faire des réprimandes aux enfants à l'heure des repas.
- Les aliments seront présentés de façon colorée, variée et appétissante.
- Nous encouragerons les enfants à boire beaucoup d'eau surtout ceux qui toussent et sont enrhumés tout au long de la journée. Au moins 1 verre de lait sera servi aux enfants et nous ne dépasserons pas les quantités recommandées dans le Guide Alimentaire Canadien (lait 2% après 2 ans, au départ, l'éducatrice servira une petite quantité de lait et lui en servira plus s'il le désire).
- Les menus sont conçus par la cuisinière et affichés au tableau et vérifiés par la directrice..
- Aucun bonbon, sucrerie ou grignotine salée ne seront offerts aux enfants, sauf lors d'occasions spéciales.
- Le repas est servi à 11h30 donc les enfants doivent être arrivés à cette heure pour en bénéficier. S'il arrive après (à cause d'un rendez-vous ou autre) il devra avoir mangé.
- Les collations sont servies à 9h00 et à 15h00. Les enfants en bénéficieront lors de leur présence.
- Si l'enfant n'a pas intégré le poisson, c'est la responsabilité du parent d'aviser d'avance (au moins 24 heures) la cuisinière pour qu'elle lui prépare un autre aliment.

ALLERGIES :

- Les allergies alimentaires sont prises au sérieux. Une consultation médicale est fortement recommandée pour aller vérifier et un plan d'urgence doit être complété et signé par le médecin traitant ainsi que le parent.
- Les cuisinières ajusteront les repas pour les enfants ayant des allergies alimentaires et prendront toutes les mesures nécessaires pour éviter tout contact avec les allergènes.
- Une collaboration avec les parents est essentielle pour offrir un menu sécuritaire.
- Puisque l'arachide est l'aliment le plus à craindre, aucune recette ne contient cet aliment ainsi que des noix.
- Il est interdit d'apporter ces aliments dans nos installations pour les déjeuners (beurre d'arachide, Nutella, barre tendre avec arachides ou noix, etc.)
- Pour l'anniversaire de votre enfant, l'événement sera souligné par l'éducatrice du local sous forme d'activité spéciale ou autre.

INTOLÉRANCES :

- Les intolérances alimentaires sont prises au sérieux dans nos CPE. Lorsqu'un enfant a une intolérance à un ou plusieurs aliments et qu'il a une diète spéciale prescrite par un membre du Collège des médecins du Québec, la loi 111 dans Le règlement sur les services de garde éducatifs à l'enfance dit « Le prestataire de service de garde doit suivre les directives écrites par le parent quant aux repas et collations à fournir à son enfant ».
- Suite à cette prescription, la cuisinière du CPE de votre enfant ajustera les repas et les collations de votre enfant.
- Le parent doit prendre connaissance des menus (affichés dans nos installations). Dans le cas que l'enfant ne peut rien manger du menu proposé, le parent peut fournir son repas ou aviser la cuisinière d'avance (au moins 24 heures) pour qu'elle puisse lui offrir d'autres aliments.

VÉGÉTARISME :

- Le parent prend connaissance du menu (affiché à l'entrée de nos installations) et s'assure d'aviser l'éducatrice de ce que son enfant peut manger. Dans le cas où l'enfant ne peut rien manger, le parent peut lui fournir son repas ou si aviser d'avance (au moins 24 heures) la cuisinière peut lui préparer un repas végétarien.

Références :

« Des enfants gardés en santé », Publication du Québec, p. 12 à 22;

« Guide Alimentaire Canadien »

« La Sage Bouffe de 2 à 6 ans » Louise Lambert-Lagacée;

« L'Enfant... dans son assiette », Lyne Desaulniers.