

Charte culinaire des Crèches Liberty

Nos engagements,

1 Inscrire l'alimentation dans le Projet d'Établissement

Un enjeu éducatif

2 Cuisiner maison

Repas entièrement confectionnés
à la crèche ou dans une autre
crèche Liberty en liaison chaude

3 Éveiller les sens et la curiosité par la diversité

Découverte des goûts, couleurs,
textures | Un repas végétarien par
semaine | Valorisation de toutes
les cuisines du monde

4 Insuffler le plaisir par le partage et la convivialité

Cuisiner bon et gourmand |
Faciliter le contact entre l'équipe
de cuisine et les enfants...

5 Respecter les besoins, envies et régimes spécifiques des enfants

Proposer sans insister | Adapter les
textures à l'âge et au
développement des enfants |
Adapter les menus aux régimes
alimentaires spécifiques ou aux
convictions religieuses dans le
cadre d'un Plan d'Accueil
Individualisé

6 Faciliter l'allaitement et le lait maternel à la crèche

Dans le respect du choix de la
maman

7 Respecter les normes et recommandations en vigueur

Loi Egalim | Programme National
Nutrition Santé | Groupe d'Étude
des Marchés de Restauration
Collective et Nutrition

8 Former les équipes en cuisine et s'appuyer sur des experts

Formation : HACCP, hygiène,
nutrition... | Validation des menus
par une diététicienne

9 S'approvisionner de manière responsable en produits de qualité

Au moins 50 % de produits de bio,
60% de saison, 50 % locaux |
Garantie sans OGM

10 Limiter le plastique et le gaspillage alimentaire, trier les bio-déchets

Diminution des emballages
plastique et suppression des
contenants alimentaires plastique à
usage unique | Collecte séparée
des bio-déchets ...