MONTETIBOU
Espace Montessori pour les familles
39 rue de Laxou 54000 Nancy
Mél : montetibou@gmail.com – Tél. : 03 83 31 23 26

Fiche – pratique à l'attention des parents : préparation et conservation des repas

Les repas de midi des enfants présents au sein de l'accueil de loisirs sont fournis par les parents. En période estivale, il est demandé de ne fournir que des plats pouvant être consommés froid. Aucun service de réchauffage des plats ne sera proposé. Selon le programme de la journée, les enfants seront susceptibles de déjeuner dans le réfectoire du centre, mais aussi de pic-niquer dans les espaces extérieurs des locaux du centre tout comme sur leur lieu de sortie le cas échéant (parc à proximité). De plus, il est demandé de veiller de manière particulière au conditionnement des aliments étant donné la chaleur en période estivale afin de limiter au maximum les risques sanitaires.

Afin de garantir la bonne applications de ces règles, voici quelques conseils pratiques :

Conditionnement :

- conserver les aliments dans une glacière isotherme, renfermant si possible un pain de glace
- protéger les aliments au sein d'un contenant hermétique, selon le cas, de type tupper-ware ou film étirable
- envelopper les aliments fragiles dans un sac plastique ou en fibre recyclé
- fournir au sein de la glacière une serviette (tissu ou papier) et des couverts
- marquer la glacière et les couverts au nom de votre enfant

Aliments conseillés :

- salade composée : riz, maïs, quinoa, pâtes, thon, oeuf dur, taboulé, tomates, légumes, légumes secs (pois cassés, lentilles)
- sandwichs avec jambon sec ou saucisson séché et fromage à pâte cuite (comté, gruyère) (mais sans beurre, mayonnaise ou ketch-up)
- crudités : tomate cerise, carottes, concombre en bâtonnet, radis
- desserts lactés non frais en bouteille individuelle (type « Yop »)
- fruits frais ou compotes conditionnés en barquettes individuelles
- biscuits secs ou part de gâteau
- boissons : eau ou jus de fruits

Aliments à proscrire car fragiles à température élevée :

- viandes hormis produits séchés
- poissons, y compris fumés
- produits frais : yaourts, fromage à pâte molle
- sauce d'assaisonnement : mayonnaise, ketch-up
- chocolat
- pâtisseries fraiches contenant de la crème

Enfin, nous déconseillons la fourniture d'aliments trop gras, salés ou sucrés (cacahuètes, chips, sodas).

Nous vous remercions par avance pour le respect de ces quelques règles qui garantiront au sein du centre des repas de midi sereins et surs.

Pour rappel, la collation du matin à base de fruits secs et d'oléagineux et le gouter de l'après midi à base de fruits frais, compotes et biscuits/gâteaux sont fournis par le centre. Les aliments sont de qualité biologique et seront, autant que possible, préparés par les enfants eux-mêmes.

Contacts :

Mme Christine COPPA, directrice de l'accueil de loisirs en 2015, Tél : 06 18 75 38 99

M. Marc SCHWAGER, organisateur de l'accueil de loisirs en 2015, membre du conseil d'administration de l'association, Tél : 06 24 20 57 12

Mail association : montetibou@gmail.com

Tél association : 03 83 31 23 26

Adresse association : 39, rue de Laxou 54000 NANCY