

Conditions de restauration, origine des produits alimentaires pour la confection des repas pendant le séjour.



Les repas sont préparés sur place par un cuisinier professionnel diplômé et sous contrôle régulier du laboratoire et de la Direction Départementale des Services Vétérinaires.

Le label CED (Citoyenneté – Environnement – Développement) octroyé par la Ligue de l'Enseignement nous invite à aller vers une démarche qualitative, équitable et durable :

- Toutes nos céréales (riz, pâtes, couscous, boulgour, épeautre, quinoa, corn flakes, muesli ...) sont issues de l'agriculture biologique, ainsi que les biscuits, légumes secs et fruits secs
- Nous utilisons peu de produits surgelés ou en conserve
- Le repas du soir ne comporte pas de viande
- La viande, le fromage, les confitures, le jus de fruits, le miel, le pain (cuit au feu de bois) ... viennent de producteurs locaux.
- Les produits frais sont de saison

Nous avons pris l'habitude de traiter les cas particuliers : sans porc, végétariens, allergies alimentaires ... en partenariat avec la famille dans les cas d'un PAI. Des repas de substitution sont alors proposés (les familles peuvent apporter des compléments alimentaires : lait de soja, produits spécifiques ...).

Il est impératif de nous faire parvenir 10 jours avant votre séjour la fiche répertoriant les particularités alimentaires pour les enfants ou les adultes. Tout régime précis et spécifique doit être accompagné d'un certificat médical.

L'organisation des repas

Les animateurs sont invités à prendre note des propositions suivantes et de définir avec les enfants, avant le séjour, le type de fonctionnement qu'ils jugent le mieux adapté à leur projet, une bonne préparation dans ce domaine optimise un bon fonctionnement.

Nous proposons à tous les adultes présents, de se répartir à table avec les enfants. L'accompagnement dans ce moment convivial invite les enfants à :

- ne pas parler trop fort et s'écouter les uns les autres,
- goûter tout ce qui est proposé,
- découvrir un produit ou une association d'aliments,
- ranger les tables en fin de repas (le plus souvent en désignant un « responsable » par repas), pour les petits rassembler au milieu de la table en classant la vaisselle, et pour les plus grands, tout rapporter sur la table de dessert et essuyer la table.

Cette règle devrait être de rigueur pour :

- Tous les repas
- au moins le repas du soir pour tous (temps où les enfants sont souvent plus fatigués, énervés, donc un accompagnement plus proche est nécessaire).

Nous constatons que ce dispositif permet de rendre plus serein ce temps souvent marqué par l'agitation des enfants et « l'agacement » des adultes.

Le repas de midi peut être plus propice pour que les adultes mangent ensemble, selon les jours et disponibilités des intervenants, cela peut être un moment d'échange.