Parce qu'on apprend mieux en s'amusant

POUR L'ENFANT, LE REPAS EST AVANT TOUT UN MOMENT DE PLAISIR ET DE PARTAGE. AFIN QU'IL DÉCOUVRE DE NOUVELLES SAVEURS TOUT EN S'AMUSANT, ANSAMBLE PROPOSE DES ANIMATIONS TOUT AU LONG DE L'ANNÉE....

Cette année, les enfants s'initieront à la gastronomie française avec notre mascotte Jean-Loup le Chevreau

VOTRE KIT ANIMATION SE COMPOSE :

Un livre spécialement conçu pour les tout-petits, un cd de comptines originales et Jean-Loup, le héros des comptines et du livre !

Côté sécurité !

Prendre soin de vos enfants, notre priorité

Dès la préparation du repas, des règles de sécurité alimentaire très strictes sont mises en place et des précautions supplémentaires sont mises en œuvre.

UN PROGRAMME DE FORMATION ET D'ACCOMPAGNEMENT DESTINÉ AUX PERSONNELS DE CRECHE :

La garantie de repas plaisir, santé et sécurité pour vos enfants. (recommandations nutritionnelles PNNS*/GEMRCN*, prestations crèches ANSAMBLE, hygiène et remise en température, visite de la CC).

Ce module est assuré par nos équipes Qualité & Nutrition.

*Programme National Nutrition Santé / ** Groupe d'Etude des Marchés Restauration Collective et Nutrition

Un site dédié à la restauration de vos tout-petits

www.ansamble-et-moi.fr

Des recettes, des conseils, des jeux ... un site pour tout connaître sur la restauration de vos tout-petits !

SUPER miam

La cuisine pour les petits qui fait bouger les grands

Ansamble

UNE RESTAURATION SAINE & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

Une alimentation saine et équilibrée, une cuisine maison

SUPER miam

La cuisine pour les petits qui fait bouger les grands

GALIPETTES, SOURIRES ET GAZOUILLIS, *il en faut de l'énergie !*

La valeur nutritionnelle, la qualité gustative, la socialisation et le partage : les repas sont des temps forts dans la journée de l'enfant. C'est pourquoi nous attachons une très grande importance à leur élaboration et leur qualité.
Quotidiennement, les parents peuvent consulter le menu et ainsi adapter les repas à la maison afin d'assurer l'équilibre alimentaire de leur enfant.

L'alimentation jouant un rôle très important dans le développement des tout-petits, nous apportons un soin tout particulier à l'élaboration de nos prestations petite enfance en nous appuyant sur les recommandations du PNNS et GEMRCN.

Ansamble s'engage pour :

Sécuriser la restauration de vos enfants,
Répondre aux besoins nutritionnels et physiologiques des tout-petits et favoriser la prévention de l'obésité infantile,
Sélectionner des produits spécialement pour les jeunes enfants, en privilégiant les produits frais et de saison, sans conservateur,
Varier les produits pour éveiller le goût,
Communiquer clairement et de façon transparente sur notre prestation,
Proposer des programmes de formation pour les personnels crèches.

POUR VOS PETITS, *du local avant tout...*

ÇA C'EST OUI !

DES PRODUITS LOCAUX

DES FRUITS & LÉGUMES FRAIS ET DE SAISON

POISSONS QUALITÉ SANS ARÊTES

DES VIANDES FRANÇAISES

MAIS ÇA C'EST NON !

Sans Pesticide Sans Produit Chimique

Non à l'huile de palme !!!

Non aux OGM !

Sans arachide Sans conservateur

POUR LA PRÉPARATION DE SES RECETTES, ANSAMBLE A CHOISI DE FAVORISER LES APPROVISIONNEMENTS RÉGIONAUX.

En effet, le choix d'intégrer des produits locaux permet de répondre à plusieurs objectifs : réduire l'impact sur l'environnement avec des trajets raccourcis, soutenir l'économie et les savoir-faire régionaux, mais aussi et avant tout proposer à vos petits des produits de saison à juste maturité pour des recettes savoureuses.

Une cuisine maison

UNE CUISINE TRADITIONNELLE

Des recettes et des techniques simples mettant en avant le goût du produit pour garder le maximum de vitamines et privilégier la tendreté des viandes et poissons : cuisson vapeur, basse température...

DES RECETTES «MAISON»

Purées de légumes, de fruits... Nos cuisiniers concoctent chaque jour les menus des tout-petits et assurent ainsi fraîcheur, qualité et sécurité.

L'éveil au goût

VARIÉTÉ DES PRODUITS ET DES RECETTES

Plus on donne d'aliments à goûter avant 2 ans, plus on a de chance que l'enfant mange de tout plus grand et avec plaisir.

DÉCOUVERTE ET ANIMATION

Proposer des repas à thème et produit découverte pour favoriser l'éveil des papilles de nos jeunes gourmets.

De bons produits

DES PRODUITS NATIFS SIMPLES

qui révèlent leurs goûts originels et naturels.

DES FRUITS ET LÉGUMES DE SAISON

afin de profiter pleinement de leurs saveurs, leurs textures.

DES FRUITS À MATURITÉ

pour révéler tous leurs arômes et être plus faciles à digérer.

FRAÎCHEUR ET TRACABILITÉ

Les viandes et volailles sont exclusivement fraîches et d'origine française afin de garantir une traçabilité complète. Nos viandes de porc sont labellisées BLEU BLANC COEUR.