



SPE | CHAMPEL

A destination des parents, familles du secteur de Champel.

Manger à la crèche, un plaisir dans l'assiette !

Chaque jour la cuisine de production confectionne plus de 400 repas et goûters pour les enfants des Secteurs de CHAMPEL et A2PAS.

Ils sont livrés ensuite dans chacune des institutions des Secteurs à vélo par WELO Taxi.

La cuisine de production du secteur de Champel assure des repas sains, variés et équilibrés, garantis par le label [Fourchette Verte](#).

Le repas doit être un moment de détente, de plaisir et une expérience qui permet de faire découvrir aux enfants de nouvelles saveurs.

Limiter notre impact environnemental, respecter le rythme des saisons, se fournir de produits locaux en circuit court sont des éléments que nous prenons en compte au quotidien lorsque nous établissons les menus. Ces principes nous permettent de proposer aux enfants des menus diversifiés, adaptés et goûteux.

Tout comme la Ville de Genève, la cuisine de production de Champel favorise les produits régionaux. Chaque jour, des produits labellisés GRTA "[Genève Région – Terre Avenir](#)" sont proposés.

Des menus végétariens sont servis plusieurs fois par semaine. De plus, les aliments ne sont pas mélangés, permettant aux plus grands nombres de pouvoir déjeuner en structure.

Les menus sont composés :

- d'un aliment riche en protéines: fromage, tofu, œuf, légumineuse, viande, poisson;
- d'un légume cru et/ou cuit;
- d'un féculent: céréales (blé, maïs, riz, millet, etc.), pommes de terre ou légumineuses et du pain;
- d'un dessert: le plus souvent un fruit ou un dessert lacté;
- d'une boisson: de l'eau principalement;
- de menus sans viande ni poisson plusieurs fois semaine.



SPE
CHAMPEL

Les matières grasses sont utilisées en quantités limitées et correspondent aux recommandations.

Les quantités d'aliments proposées respectent les besoins des enfants.

Les menus sont affichés sur les structures.

La pratique alimentaire liée aux convictions religieuses ou autres, relevant de valeurs familiales sont respectées, sans menu particulier ni possibilité pour les parents d'amener des compléments au repas fourni par la cuisine de production de Champel.

Selon les directives du Service de Santé de l'Enfance et de la Jeunesse, l'infirmière scolaire établit un projet d'accueil individualisé (PAI) pour les enfants qui auraient des allergies ou intolérances alimentaires. Dans ces cas, la cuisine de production de Champel ne fournit pas de repas particulier aux enfants sujets à des allergies alimentaires. Les responsables légaux de l'enfant devront alors fournir les repas. Celui-ci le consommera alors avec les autres enfants de son groupe.

Pour les enfants qui apporteraient un panier repas, aucune déduction n'est prévue. Le tarif de l'abonnement n'est pas soumis à la prise ou non de repas mais bien en lien avec la fréquentation, et donc la prise en charge de l'enfant au moment des repas.

Un protocole panier repas est disponible pour les parents qui en auraient le besoin auprès de l'adjoint-e de votre institution. Le document cité est également à signer par les parents et l'adjoint-e responsable.

Un guide « [petite enfance, alimentation et allergies alimentaires](#) » a été rédigé par la ville de Genève que vous pouvez retrouver sur le site www.spe-champel.ch

Nous espérons que vos enfants se régaleront autant que nous prenons plaisir à élaborer tous les jours des menus variés, équilibrés et raisonnablement durables.

Direction du secteur de Champel

Document valable sans signature