



La Souris verte

Structure d'accueil de la Commune d'Hauterive
Concept d'alimentation

La pyramide alimentaire



Nos valeurs :

- Nourriture saine, équilibrée et variée servie aux enfants quotidiennement selon les principes de base de la Fourchette Verte
- Découverte de nouvelles saveurs
- Développement des goûts et des connaissances
- Respect des apports quotidiens nécessaires au développement des enfants (y c. pour les goûters et les collations)
- Vison globale de la semaine
- Confection maison par notre traiteur (y c. les purées des bébés)
- Favoriser les produits locaux ou régionaux et/ou bio
- Privilégier les circuits courts et l'achat en vrac

Déjeuner

Céréales sans sucre

Lait avec ou sans cacao

Jus d'orange

Fruits frais et de saison

Tartines de pain ou biscottes avec beurre et confiture

Collation du matin

Fruits frais et de saison à volonté

Dîner

Repas sain et équilibré selon les principes de la Fourchette Verte confectionné par notre traiteur
Au minimum un repas végétarien est planifié par semaine (jour aléatoire)

Goûters

Fruits frais et de saison à volonté

Pain

Les goûters sont élaborés en fonction du repas de midi : fromages divers, confiture, miel, chocolat, yogourt peuvent être proposés

Boissons

Eau à disposition tout au long de la journée

Les menus de la semaine sont affichés dans les locaux et sont mis à jour sur le site internet communal tous les vendredis

Les repas sont pris à des heures fixes et sont préparés et servis d'une manière adaptée aux enfants

Nos traiteurs :

- La table ô saveurs, Bevaix
- Au gourmand (Tables de midi), Hauterive