



ST-AUBIN-SUR-MER

LA REINE DE L'IODE

RÉAMÉNAGEMENT

du restaurant scolaire de

Saint-Aubin-sur-Mer





Le projet

Cuisine saine

Cuisine locale

Élaborée sur place

Respectueuse de
l'environnement



Les valeurs du projet

Notre volonté est de **faire évoluer la cuisine** tout en proposant à l'enfant d'être au cœur des mesures proposées et **en développant chez lui sa perception sensorielle**. **Éducation au goût, reconnaissance des produits, découverte des différentes façons de les cuisiner** sont les axes qui seront développés dans ce projet.

Les préparations seront donc **lisibles, soignées, agréables visuellement pour déclencher chez l'enfant la curiosité et l'envie de goûter**. Les défauts de saveur ou de consistance sont liées prioritairement à des défauts de fabrication, cuisson, mélanges, manque de qualité des produits, quantités non équilibrées.

Les équipes encadrantes pourront de façon simple et ludique **aider les enfants à découvrir ces perceptions**.

Une évaluation sera proposée aux enfants à la fin du repas. (**J'ai aimé, j'ai pas aimé**) par l'usage d'une carte couleur, d'un jeu ou dessin figuratif (sourire/grimace).





Apports pédagogiques

Éducation des enfants à une alimentation saine et équilibrée

- Repérage des groupes d'aliments et appartenances lors des repas. Étiquetage ludique dans les assiettes (fruits légumes, féculents, produits laitiers, VPO...)

Connaissance des produits régionaux

- Découverte des spécialités de la région Normandie dans le choix des menus (fromages, fruits, viandes poissons, plats cuisinés, desserts, biscuits...)

Découverte des produits de saison

- Affichage dans l'espace restauration des produits par saison

Initiation aux différents types d'agriculture

L'équipe cuisine en coordination avec l'équipe éducative.





Développement des circuits courts

- Respect de la saisonnalité dans le choix des aliments ;
- Approvisionnement/circuits courts : développer des partenariats avec les maraîchers, les éleveurs et les producteurs locaux (à préciser, liste des professionnels, territoire à circonscrire...) ;
- Privilégier les produits frais ;
- Lutter contre le gaspillage par l'accompagnement des enfants, proportions servies.

