équiterre

CROQU'Plaisir AU MENU DES SERVICES DE GARDE Saveurs locales

Projet Croqu'Plaisir - Approvisionnement local | 2016

CPE Les P'tites Frimousses de la Merci

Directrice – Brigitte Fontaine | Responsable alimentaire – Suzanne Poirrier

Lors d'une très belle journée d'été, nous rencontrons Brigitte Fontaine, directrice du CPE Les P'tites Frimousses de la Merci. Cette installation située près de la rivière des Prairies accueille 80 enfants. Ici, on est déjà bien engagé en faveur de la saine alimentation. La politique alimentaire du centre est élaborée avec soin par Brigitte. Le personnel éducateur s'attache à éveiller la curiosité des tout petits à l'égard des aliments sains. Pour cela, Brigitte cherche toujours à proposer aux enfants des aliments de qualité et pour la plupart biologiques. La viande bio est par exemple achetée auprès d'un fournisseur local et le poisson fraîchement livré par la poissonnerie du coin. Les enfants se voient proposer un repas carné et un repas à base de poisson par semaine. Les restes des repas, végétariens, mettent en avant les légumineuses. Pour Brigitte, il est important de favoriser la qualité à la quantité.

Chez les P'tites Frimousses de la Merci on aime aussi le jardinage. Les enfants adorent mettre les mains dans la terre pour arroser et arracher les mauvaises herbes des quelques bacs à légumes et fines herbes installés par les éducatrices dans le centre. Leur activité préférée est sans hésiter la cueillette ! Quel bonheur de pouvoir manger des petites tomates cueillies de ses propres petites mains ! Les moments jardinage sont toujours très appréciés, autant par les petits que par les éducatrices.

CROQU'Plaisir AU MENU DES SERVICES DE GARDE Saveurs locales | équiterre | Regroupement des centres de la petite enfance de la Montérégie | Québec EN FORME | Cultivons l'avenir 2 Une initiative fédérale-provinciale-territoriale | Canada | Québec