

POLITIQUE ALIMENTAIRE



CPE l'Amus'Ailes
Janvier 2021



La petite enfance, une période cruciale

La mission fondamentale du CPE l'Amus'Ailes vise à favoriser le développement global et harmonieux des enfants de 0 à 5 ans. L'environnement que nous offrons aux enfants vise à favoriser de saines habitudes de vie qui les accompagneront tout au long de leur vie. C'est pourquoi dès leur plus jeune âge lors des collations, des repas ou des activités pédagogiques, les enfants ont la possibilité de découvrir que manger en tenant compte de sa santé est une source importante de plaisir!

Notre CPE reconnaît que le parent joue un rôle important dans le développement de son enfant, puisqu'il est en fait le premier éducateur de celui-ci. Conséquemment, nous œuvrons en étroite collaboration avec le parent afin qu'il puisse guider son enfant vers des choix sains et nous soutenons le parent dans cette démarche.

La politique alimentaire du CPE l'Amus'Ailes s'appuie sur les fondements du Programme éducatif du ministère de la Famille, sur le cadre de référence Gazelle et Potiron, ainsi que sur le Guide alimentaire canadien.

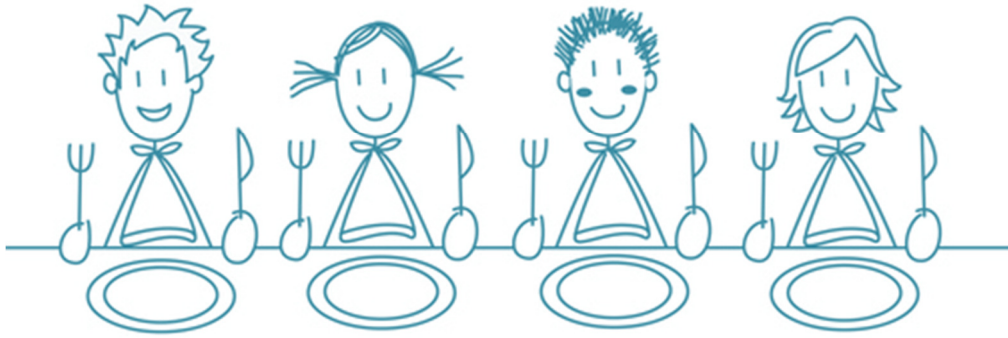


TABLE DES MATIÈRES

LA PETITE ENFANCE, UNE PÉRIODE CRUCIALE	2
RÔLES ET RESPONSABILITÉS À L'ÉGARD DE L'ALIMENTATION	5
Le parent	5
L'enfant	5
Le conseil d'administration	5
La direction	5
Le personnel éducateur	5
La responsable de l'alimentation	6
QUANTITÉ ET QUALITÉ NUTRITIVE	7
Quantité	7
Qualité	7
Exclusion de certains aliments	7
NOS ORIENTATIONS EN SAINE ALIMENTATION	8
Maximiser la consommation de fruits et de légumes	8
Offrir des produits céréaliers riches en fibres	8
Offrir des lipides de qualité	8
Limiter la consommation de sel	8
Limiter la consommation de sucre raffiné	8
Faire de l'eau une boisson de choix	8
PRÉCAUTIONS OBSERVÉES AFIN DE MINIMISER LES RISQUES D'ÉTOUFFEMENT	9
Avant 12 mois	9
Entre 1 an et 2 ans	9
Entre 2 ans et 4 ans	9
ÉLABORATION DES MENUS	10

La structure des menus	10
Les collations	10
ALIMENTATION EN POUPONNIÈRE	11
Introduction des aliments	11
Introduction des aliments complémentaires	11
Les bonnes pratiques au quotidien	11
La DME	12
LES ALLERGIES ALIMENTAIRES	13
Le parent	13
La direction	13
Le personnel éducateur	14
La responsable de l'alimentation	14
RESTRICTIONS ALIMENTAIRES	15
ANNIVERSAIRES	15
FÊTES ANNUELLES ET ÉVÉNEMENTS SPÉCIAUX	15
SOURCES	16
COMITÉ DE RÉVISION 2020	16



Rôles et responsabilités à l'égard de l'alimentation

Le parent

- Est responsable de l'intégration des aliments chez son enfant;
- Prends connaissance des menus et, s'il y a lieu, informe les membres du personnel des besoins alimentaires spécifiques de son enfant;
- S'assure d'effectuer les suivis lorsque des changements surviennent en matière d'allergies ou d'intolérances alimentaires.

L'enfant

- Respecte ses signaux de faim et de satiété;
- Est responsable de la quantité d'aliments qu'il consomme;
- Peut participer à des tâches simples.

Le conseil d'administration

- Définis les orientations et les objectifs concernant les saines habitudes alimentaires;
- Place la qualité de l'alimentation au cœur des préoccupations;
- Appuie les démarches et les initiatives de la direction concernant la saine alimentation.

La direction

- Assure la planification, le contrôle, la mobilisation et la pérennité de la politique alimentaire;
- S'assure que le personnel éducateur et la responsable de l'alimentation disposent des outils, des ressources et du temps nécessaire pour effectuer les tâches relatives aux orientations de la politique;
- Transmets au personnel les informations relatives aux besoins alimentaires spécifiques de chaque enfant.

Le personnel éducateur

Le personnel éducateur joue un rôle important, à commencer par celui d'être un modèle pour les enfants. Il se doit d'avoir une attitude positive, une ouverture d'esprit, ainsi que de mettre en place une ambiance agréable lors de la prise des collations et des repas, le tout pour favoriser l'apprentissage de saines habitudes alimentaires.

Le personnel invitera l'enfant à goûter, mais il ne le forcera jamais à consommer un aliment, puisque cela pourrait nuire à sa relation avec la nourriture. Le personnel comprend qu'un enfant refuse certains aliments et il accepte les goûts et les variations d'aliments. Aucune remarque négative ne sera passée.

Leurs responsabilités

- Favorise une ambiance détendue et agréable lors des repas et collation;
- Permet et encourage l'enfant à effectuer ses propres choix et à reconnaître sa faim ou sa satiété;
- Offre des petites quantités de nourriture pour encourager l'enfant à goûter;
- Consomme si possible le même repas qui est servi aux enfants et en leur présence¹;
- Établit des routines qui préparent les enfants à la prise du repas et invite les enfants avant et après celui-ci à adopter de bonnes habitudes d'hygiène;
- N'utilise en aucun cas les aliments en guise de récompense ou de conséquence ou encore comme poids de négociation;
- Respecte la diète de l'enfant relativement à ses allergies alimentaires et prends toutes les précautions nécessaires lors de la manipulation de la nourriture;
- Respecte les règles d'hygiène avant, pendant et après le repas;
- Adopte une attitude positive lors de l'intégration de nouveaux aliments;
- Communique efficacement avec les parents sur la nature et la quantité d'aliments consommées par l'enfant durant la journée;
- Utilise les termes exacts pour identifier les aliments ou les ingrédients d'un menu;
- Travaille en collaboration avec la responsable de l'alimentation;
- Éveille la curiosité et suscite l'ouverture des enfants à l'égard des aliments.

La responsable de l'alimentation

La responsable de l'alimentation est la première répondante de la politique et de l'offre alimentaire. Elle agit à titre de référence en ce qui concerne les questions alimentaires. Elle prépare les repas selon les quantités recommandées par le Guide alimentaire canadien en ayant le souci de la variété, de la qualité nutritive, du goût et de l'apparence des mets offerts. Elle se doit en tout temps d'assurer la sécurité alimentaire par le respect des règles d'hygiène, de salubrité, de conservation et d'entreposage des aliments. De plus, la responsable de l'alimentation offre un menu adéquat et varié aux enfants présentant des allergies ou des intolérances alimentaires.

Ses responsabilités

- Propose des menus équilibrés qui respectent le Guide alimentaire canadien;
- S'assure d'une constance dans la présentation de chaque plat prévu au menu;
- S'assure de la valeur nutritive de chaque repas et collation;
- S'assure que tous les aliments servis soient conformes aux exigences quantitatives et qualitatives décrites dans cette politique et utilise majoritairement des aliments frais;
- Communique et collabore avec le personnel éducateur relativement aux besoins et diètes alimentaires des enfants;
- Cuisine des aliments de qualités, variés en textures, couleurs et formes;
- Prends les précautions pour que les aliments servis aux enfants souffrant d'allergies alimentaires soient exempts de toute contamination allergène;
- Respecte le budget consenti par le CPE;
- Planifie les menus selon les étapes établies et en étroite collaboration avec la direction;
- Affiche les changements au menu lorsque requis.

¹ La période de prise du repas pour les employés du CPE est en même temps que celle des enfants. Si l'employé ne désire pas manger le repas préparé par la responsable de l'alimentation du CPE, il devra attendre à son temps de repos pour manger.



QUANTITÉ ET QUALITÉ NUTRITIVE

Quantité

Les enfants accueillis au CPE y consomment près de la moitié de leurs besoins nutritionnels quotidiens. Le CPE évalue le nombre et la taille des portions selon le Guide alimentaire canadien. Cependant, comme chaque enfant est unique et que son appétit varie beaucoup selon ses stades de croissance et son niveau d'activités, il reste le mieux placé pour déterminer la quantité d'aliments dont il a besoin. Apprendre à reconnaître son appétit et sa satiété est un facteur important de l'alimentation. L'acquisition de cette compétence est donc valorisée et encouragée.

Qualité

En excluant les fêtes annuelles ainsi que les événements spéciaux de cette politique, nous offrons chaque jour une alimentation composée uniquement d'aliments faisant partie du Guide alimentaire canadien. Notre objectif est de promouvoir auprès des enfants et des familles les bienfaits et l'importance de manger sainement quotidiennement.

Exclusion de certains aliments

Afin d'éviter les risques reliés aux allergies alimentaires, toutes les noix et arachides ou les aliments pouvant contenir des traces sont exclus.

En raison de leur très faible teneur nutritive et d'une teneur excessivement élevée en sucre raffiné, en gras saturé, en cholestérol ou en sodium, les aliments suivants ne sont pas offerts à notre CPE.

- Charcuteries (Bologne, viandes fumées, saucissons, similibacon, pâtés et pain de viande en conserve, etc.);
- Shortening ou margarine dure, saindoux, margarine de soya ou d'huile végétale hydrogénée;
- Pâtisseries commerciales (beignes, crêpes, gaufres, croissants, muffins);
- Frites ou pommes de terre rissolées ou surgelées, fritures, aliments panés du commerce;
- Biscuits et craquelins commerciaux contenant plus de 10g de sucre ajouté, plus de 1g de gras saturé et moins de 2g de fibre;
- Céréales sucrées sans fruits contenant plus de 5g de sucre ajouté et céréales avec fruits contenant plus de 10g de sucre ajouté;
- Rouleaux aux fruits, friandises commerciales, chocolatées et autres;
- Friandises glacées commerciales (sauf sorbet, la crème et le yogourt glacés);
- Croustilles et bretzels.



NOS ORIENTATIONS

EN SAINTE ALIMENTATION

Maximiser la consommation de fruits et de légumes

Les fruits frais sont offerts quotidiennement de 1 à 2 fois. Les purées de fruits (bananes, pommes, abricots, dattes, etc.) remplacent, en tout ou en partie, le sucre dans les recettes de muffins ou de biscuits.

Les légumes présentés sont crus, blanchis, cuits à la vapeur ou dans un peu d'eau bouillante, de façon à conserver le maximum de valeur nutritive. Ils sont offerts sous différentes formes : salade composée, crus ou cuits et ce en une variété de textures et de goûts attrayants. À chaque repas, nous offrons au moins une portion de 2 légumes différents.

Offrir des produits céréaliers riches en fibres

Des aliments faits de grains entiers sont présents tous les jours au menu et représentent au moins 50 % des portions quotidiennes de produits céréaliers. Tous les gâteaux, muffins ou biscuits maison sont composés de farines non blanchies.

Offrir des lipides de qualité

Nous utilisons l'huile d'olive extra vierge, l'huile de canola et la margarine non hydrogénée. Sont éliminés les aliments contenant des gras trans.

Limiter la consommation de sel

Nous utilisons en majeure partie des herbes et épices pour rehausser le goût de nos plats. Le sel de table est utilisé modérément. Nous évitons d'utiliser les bases de soupe, les soupes en conserve et les sauces commerciales.

Limiter la consommation de sucre raffiné

Les sucres naturels contenus dans les fruits sont favorisés (purées de fruits nature, raisins secs, dattes, etc.). Nous utilisons tout de même de la mélasse, le sucre blanc et la cassonade dans nos préparations, mais de façon modérée.

Faire de l'eau une boisson de choix

Parce que les enfants perdent de l'eau lorsqu'ils pratiquent des activités motrices, respirent ou par leurs urines, il est important de remplacer ce qui est perdu. Au CPE, nous offrons de l'eau tout au long de la journée et la rendons facilement accessible aux enfants que ce soit à l'intérieur ou encore à l'extérieur grâce aux abreuvoirs mis à leur disposition.



PRÉCAUTIONS OBSERVÉES AFIN DE MINIMISER LES RISQUES D'ÉTOUFFEMENT

Avant 12 mois

- Les légumes sont bien cuits, puis coupés en petits morceaux ou en lanières;
- Les pommes crues sont sans pelure et râpées;
- Les raisins frais sont sans pépins et coupés en quatre;
- Les fruits sont sans pelure, sans noyau et sans pépins;
- Les petits fruits sont réduits en purées et tamisés;
- Nous ne servons aucun aliment rehaussé de miel.

Entre 1 an et 2 ans

- Certains légumes très tendres sont coupés en petits morceaux;
- Les légumes à chair ferme sont râpés ou blanchis et coupés en fines lanières;
- Les autres légumes crus sont râpés ou coupés finement (julienne, brunoise);
- Les fruits frais comme les pommes, pêches, prunes et poires sont coupés en petits morceaux, sans pelure, sans noyau et sans pépins; les raisins frais sont coupés en quatre.

Entre 2 ans et 4 ans

- Les légumes à chair ferme (carottes, céleri, navet, etc.) sont râpés ou blanchis et coupés en fines lanières;
- Tous les autres légumes crus sont râpés ou coupés en lanières;
- Les raisins secs et autres fruits séchés sont hachés;
- Les raisins frais sans pépins sont coupés en deux;
- Les fruits à noyau sont dénoyautés.

Pendant les repas le personnel favorise une ambiance calme, assure une supervision constante, exige que les enfants demeurent assis et les encourage à bien mastiquer avant d'avaler.

NOTE

Tout aliment dur, petit et rond doit être coupé, tranché ou haché.

Aucun aliment n'est servi avec un cure-dents ou sur une brochette pour les groupes d'âge entre 0 et 3 ans.



ÉLABORATION DES MENUS

Toutes les composantes (plat principal, desserts, collations) sont conçues de manière à s'équilibrer entre elles sur une base quotidienne et hebdomadaire. Puisque l'enfant a un petit appétit, il doit combler ses besoins nutritifs en plusieurs petites quantités d'aliments au cours de la journée. Les collations viennent compléter et varier l'apport d'éléments nutritifs des repas. Les menus sont présentés en rotation et varient selon les saisons.

La structure des menus

Le menu « Automne-Hiver » est présenté en rotation pendant 5 semaines et se compose de collations consistantes (permettant un apport énergétique élevé) ainsi que de repas chauds servis tous les jours. Ce menu offre une variété de fruits et de légumes des plus colorés, diversifiés et saisonniers. Il est offert entre le début d'octobre et la fin avril. Toutefois, le menu d'automne est rédigé en fonction de l'accueil des nouveaux enfants et la formation des nouveaux groupes. La cueillette et la mise à jour des informations et particularités des enfants sont très importantes. De plus, les quantités d'aliments préparés doivent constamment être ajustées et adaptées pour correspondre à cette nouvelle réalité.

Le menu « Printemps-Été » est en rotation sur 5 semaines et comprend surtout des fruits et des légumes frais pour des collations et des salades, des sandwiches et des repas frais pour le dîner. Une journée par semaine, un repas froid est au menu pour permettre les pique-niques. Ces lunchs sont constitués de sandwiches, de crudités, de fruits frais et d'un produit laitier. Les pains entiers sont variés et garnis avec des protéines diversifiées.

D'une année à l'autre, les menus restent globalement les mêmes, mais nous y apportons quelques petits changements. Notre menu s'inspire souvent des thématiques abordées au CPE.

Les collations

Deux collations nutritives sont servies quotidiennement à chaque enfant, 2h30 avant le repas et viennent compléter le repas précédent et non remplacer le suivant.

Les collations sont composées d'au moins deux des quatre groupes recommandés par le Guide alimentaire canadien.



ALIMENTATION EN POUPONNIÈRE

Introduction des aliments

L'introduction des aliments est basée sur les recommandations issues des travaux du Comité de nutrition de la Société canadienne de pédiatrie, du groupe Les diététistes du Canada et de Santé Canada. Cependant, le CPE reconnaît le parent comme premier éducateur de son enfant et respecte ses décisions à cette étape. Apprendre à manger représente une transition importante dans la vie d'un enfant. Cet apprentissage touche tous les aspects du développement dont se révèle une expérience qui inclut le plaisir de porter des aliments à sa bouche et de les découvrir.

Introduction des aliments complémentaires

À la pouponnière, le rythme de l'enfant est respecté et l'introduction des aliments se déroule en étroite collaboration avec le parent et l'éducatrice. Le CPE offre des purées faites maison. Le parent a la responsabilité d'introduire chaque aliment à la maison (au moins 3 fois) avant que l'enfant le consomme au CPE, ceci afin d'éviter tout risque de réaction allergique dans le milieu de garde. Le CPE pourra offrir aux parents un échantillon d'un aliment faisant qu'ils ne consomment jamais à la maison pour faciliter l'introduction du nouvel aliment chez l'enfant. Dans le cas des aliments faisant partie des principaux allergènes, le CPE offrira 3 échantillons.

Le parent doit remplir une fiche déterminant les aliments déjà intégrés afin d'informer le personnel de la pouponnière des nouveaux aliments intégrés dans l'alimentation de son enfant.

Les bonnes pratiques au quotidien

- Les biberons de préparation lactée et de lait maternisé doivent être préparés à l'avance à la maison;
- Tout breuvage n'est jamais laissé à l'enfant sur une longue période de temps;
- Les boires sont toujours effectués sous surveillance constante du personnel et aucun breuvage ni aucun aliment n'est donné à l'enfant lorsqu'il est en position couchée;
- Les boires sont toujours donnés par l'adulte au nourrisson, et ce, jusqu'à ce que l'enfant ait la capacité de tenir et de manipuler lui-même le biberon;
- Le lait pour les poupons est chauffé au four à micro-ondes dans un contenant de verre.

La DME

Qu'est-ce que la DME

La diversification alimentaire menée par l'enfant c'est une approche d'introduction des aliments où le nourrisson s'alimente seul sans passer par l'étape des purées.

- Le bébé mange seul sans aide ;
- Les aliments sont offerts sous forme de morceaux ;
- Les repas sont équilibrés et similaires à ceux du reste de la famille ;
- L'enfant développe des habiletés à son propre rythme ;
- La DME permet de manger en famille ;
- Le bébé est à l'écoute de ses signaux de faim et de satiété.

Les avantages de la DME

- Partager des repas en famille ;
- Réduction du temps de préparation des repas ;
- Offrir des aliments non transformés ;
- Découverte de couleurs, textures, goûts, formes et odeurs variés ;
- Écoute et respect des signaux de faim et de satiété ;
- Progression rapide de la motricité fine ;
- Contribution au développement de la confiance en soi de l'enfant ;
- Attitude positive face à la découverte alimentaire ;
- Diminution possible du risque d'obésité.

Est-ce que mon enfant est prêt pour faire la DME?

Pour pratiquer la DME, l'enfant doit;

- Avoir 6 mois ou plus ;
- Pouvoir rester assis seul sans aide ;
- Avoir un meilleur contrôle de sa tête (la bouger de gauche à droite et de haut en bas) ;
- Être capable de tenir des objets dans ses mains et de porter des objets à sa bouche seul.



LES ALLERGIES ALIMENTAIRES

Les allergies suscitent beaucoup d'inquiétudes et sont de plus en plus présentes. L'équipe de travail est consciente de la part de responsabilité qui lui revient dans la gestion des allergies. La prévention des allergies et des intolérances alimentaires demeure la meilleure action et c'est pourquoi nous en faisons une priorité et une responsabilité partagée. La prévention passe par une communication efficace et par la vigilance accordée dans la pratique. Lorsque les choix alimentaires sont restreints pour des raisons médicales, nous nous assurons que l'apport alimentaire continue de satisfaire les besoins en éléments nutritifs et énergiques des enfants.

Le parent

- Avise la direction et transmet les informations sur l'allergie ou l'intolérance de l'enfant;
- Fournis les médicaments d'urgence (auto injecteur d'épinéphrine), ainsi que la prescription relative à l'administration (les renseignements inscrits par le pharmacien sur l'étiquette du médicament font foi de l'autorisation du médecin);
- Signe l'autorisation permettant au personnel du CPE d'administrer le médicament d'urgence en cas de besoin;
- Signe l'autorisation écrite afin de permettre au CPE de mettre en évidence les fiches d'identification dans les locaux du CPE, incluant la cuisine;
- Transmet à la direction tout changement concernant l'allergie ou l'intolérance.

IMPORTANT

L'enfant qui arrivera sans son médicament d'urgence sera automatiquement retourné avec le parent, et ce, même pour le temps d'aller chercher la médication.

La direction

- S'assure que le dossier de l'enfant contienne toutes les informations et autorisations nécessaires;
- Rapporte sur une fiche d'identification les informations concernant la situation de l'enfant et la distribue dans les locaux et cuisine du CPE. Le porte-clés de l'enfant indiquera l'allergie de l'enfant;
- Informe le personnel appelé à travailler auprès des enfants et la responsable de l'alimentation des informations initiales et des mises à jour;
- Procède à chaque rentrée à la mise à jour du dossier de l'enfant;
- Fournis la formation appropriée au personnel.

Le personnel éducateur

- Veille à ce que l'enfant présentant une ou des allergies ne soit pas en contact avec l'allergène;
- Communique et collabore avec la responsable de l'alimentation afin de prévenir tout risque d'erreur à l'égard des allergies et des intolérances alimentaires;
- Explique aux autres enfants de son groupe l'allergie ou l'intolérance dans le but de les sensibiliser. Apprends par la même occasion à ne pas échanger les ustensiles, la vaisselle ou les aliments;
- Veille à ce que le lavage de la bouche et des mains après les repas soit respecté;
- S'assure que les vêtements souillés de nourriture soient remplacés;
- S'assure de bien nettoyer les tables et de retirer toute trace d'aliments sur le sol et sur les chaises après les repas;
- Manipule avec attention les repas destinés aux enfants présentant des allergies afin d'éviter toute contamination avec les autres aliments;
- Prends soin de vérifier s'il y a présence d'allergies ou d'intolérances avant d'utiliser des aliments pour le bricolage;
- Assure une vigilance accrue lors d'activités spéciales ou de sorties et se tient prêt à intervenir rapidement au besoin;
- Informe systématiquement toute personne qui assure son remplacement;
- Range les médicaments d'urgence (auto injecteur d'épinéphrine) dans un endroit facilement et rapidement accessible. Les autres médicaments, comme les antihistaminiques, ne sont pas des médicaments d'urgence et doivent être rangés sous clé;
- Apporte les médicaments d'urgence lors des sorties (au CPE ou ailleurs);
- Vérifie régulièrement les dates de péremption des auto injecteurs afin d'aviser les parents d'un remplacement prochain.

La responsable de l'alimentation

- Offre des repas sécuritaires aux enfants présentant des allergies ou des intolérances alimentaires;
- Sers le repas de l'enfant dans de la vaisselle rouge;
- Adapte lors de la préparation des repas ses méthodes de travail pour exclure tout risque de contamination de la nourriture;
- Utilise des moyens efficaces pour isoler les repas destinés aux enfants présentant des allergies ou des intolérances lors du transfert des repas vers les locaux;
- Communique et collabore avec le personnel éducateur;
- S'assure que ses connaissances en matière d'allergies et d'intolérances alimentaires soient à jour;
- S'assure de bien lire les étiquettes et de repérer les allergènes.



RESTRICTIONS

ALIMENTAIRES

Le CPE l'Amus'Ailes est d'une neutralité absolue en ce qui concerne les croyances religieuses. Les politiques, procédures et comportements attendus de notre personnel privilégient en tout temps l'intérêt supérieur des enfants ainsi que leur santé, sécurité, développement harmonieux et bien-être global. Nous nous engageons également à fournir des repas et des collations qui sont équilibrés et conformes au Guide alimentaire canadien.

Pour des raisons de santé et sécurité, le CPE n'acceptera en aucun cas que le parent apporte un repas ou un ingrédient de remplacement pour son enfant.

ANNIVERSAIRES

L'anniversaire de chaque enfant est souligné par le personnel du CPE. Pour ce faire, le CPE privilégie les accessoires qui entourent la fête qu'aux aliments servis. Par exemple, bien qu'une collation spéciale soit offerte au fêté, l'accent sera mis sur la chanson et le chapeau pour l'enfant fêté.

Nous sommes soucieux que chaque enfant bénéficie des mêmes privilèges que les autres enfants dans son groupe lors de son anniversaire. Pour cette raison, nous demandons aux parents de ne pas apporter de surprises, fleurs, ballons, etc.

FÊTES ANNUELLES ET ÉVÉNEMENTS SPÉCIAUX

Pour leur caractère unique et exceptionnel, les fêtes comme l'Halloween, la Saint-Valentin ou les événements spéciaux tels que la fête lors de la Semaine des services de garde font l'objet d'une exclusion. Bien que les repas et les collations servis lors de ces journées respectent le Guide alimentaire canadien, il se peut que des aliments n'y faisant pas partie soit offert aux enfants.



SOURCES

- Association québécoise des CPE
- Gazelle et Potiron (Ministère de la Famille)
- Programme éducatif Accueillir la petite enfance (Ministère de la Famille)
- Regroupement des CPE de la Montérégie
- Guide alimentaire Canadien
- Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation (MAPAQ)
- Manger futé
- Association des allergies alimentaires du Québec
- Livre « Petites mains, grandes assiettes; la diversification alimentaire menée par l'enfant »

COMITÉ DE RÉVISION

2020

Julie Tremblay, Directrice générale
Mariane Chiasson-Roussel, Conseillère pédagogique
Marie-Lise Dubuc, Responsable de l'alimentation
Julie Dupré, Éducatrice

