

Miam !

On se régale
dans les crèches lyonnaises



La petite enfance est un âge charnière pour la découverte des aliments, des saveurs et des textures. Tous les jours, nos cuisinières et cuisiniers mitonnent des repas faits maison et équilibrés pour satisfaire les besoins nutritionnels des jeunes enfants, les accompagner, à leur rythme, dans la diversification alimentaire et renforcer leur plaisir de manger.

Dès la rentrée 2023/2024, la Ville de Lyon propose des produits et des menus encore meilleurs pour la santé des enfants et l'environnement.

Les bienfaits des nouveaux menus :

Des repas bios

Viande, œufs, légumes et fruits frais, yaourts et fromages, produits d'épicerie sont désormais 100% bio.

Plus de goût

Meilleur pour la planète

Meilleur pour la santé des enfants



Des produits locaux

80% des produits frais servis aux enfants sont maintenant issus de filières de production situées à moins de 200 km de Lyon.

Meilleure rémunération des productrices et producteurs

Moins de transport = meilleure qualité de l'air

Des produits de saison

Éveil au cycle des saisons

Plus de vitamines et minéraux

Des protéines variées

De la viande non transformée de grande qualité

Moins de viande rouge et de charcuteries

2 repas végétariens dont 1 à base de légumineuses par semaine

Du poisson 1 à 2 fois par semaine

Aucun additif, colorant, graisse hydrogénée, huile de palme, édulcorant, résidu de pesticide, ou OGM ne se retrouve dans les assiettes des enfants.

Des formations sont actuellement dispensées par des diététicien·ne·s nutritionnistes à l'attention de nos équipes de cuisine pour les aider à la confection de ces nouveaux repas.

Les allergies alimentaires sont prises en compte avec la mise en œuvre de régime individuel adapté dans le cadre du Projet d'Accueil Individualisé (PAI)

Chaque semaine, prenez connaissance du menu affiché dans la crèche de votre enfant



LYONendirect 04 72 10 30 30 •  lyon.fr

