

## **Il pranzo educativo**

### **Le déjeuner éducatif**

L'heure du déjeuner constitue un des aspects les plus significatifs de la vie à la crèche, non seulement du point de vue nutritionnel, mais aussi du point de vue relationnel et affectif en tant qu'expérience de convivialité, d'échange et de dialogue entre les enfants et entre les enfants et les adultes.

Pour un enfant la nourriture est aussi une occasion importante pour le jeu et stimule sa curiosité et, dans un climat de bien-être et de plaisir, elle devient une grande opportunité d'apprentissage, aussi bien pour les très jeunes enfants qui manipulent, malaxent et goûtent, que pour les plus grands qui, de façon presque scientifique, observent, évaluent, réfléchissent sur la consistance de la nourriture, de l'eau et sur l'usage des couverts.

En raison des fortes valeurs cognitives, affectives et émotionnelles, le groupe de travail s'occupe soigneusement du déjeuner à la crèche dans les moindres détails, de l'organisation des tables pour les petits groupes jusqu'à l'attribution d'une place pour chaque enfant, au choix de la vaisselle et des couverts, adaptés à l'âge et à la fonction, à la mise à disposition de brocs d'eau et de plats de service pour que les enfants puissent commencer à se servir eux-mêmes.

La possibilité de choisir les différents plats et la quantité de nourriture désirée permet à l'enfant de prendre conscience de ses propres goûts et de ses propres besoins, dans la perspective d'une autonomie et d'une autorégulation croissante.

Un soin particulier est également apporté à l'atmosphère, caractérisée par la tranquillité, par un ton de voix modéré et des gestes respectueux. Pour un déjeuner éducatif adapté aux enfants, il est donc nécessaire la collaboration de toute l'équipe professionnelle travaillant dans la crèche.

En particulier le/la cuisinier/ère, qui cuisine pour les enfants et les adultes, joue un rôle « d'éducateur alimentaire » dans la crèche, particulièrement apprécié grâce à sa participation durant le déjeuner. La personne de service participe aussi activement aux côtés des éducateur/trice de sa propre section.

## **Le menu à la crèche**

### **Il menu al nido**

Le menu de la crèche est proposé selon les directives du LARN (niveaux d'alimentation recommandés en énergie et nutritifs pour la population italienne). Le menu est différencié en 4 semaines hivernales et 4 semaines estives. Il s'inspire du modèle méditerranéen dans lequel les céréales, les légumineuses, les légumes et les fruits de saison sont privilégiés, et est complété par des aliments riches en protéines tels que la viande, le poisson, les œufs et les fromages. Le menu comprend également des plats ethniques de différents pays à travers le monde, choisis parmi les plus appropriés pour les enfants, ils sont proposés chaque semaine dans le menu traditionnel, enrichis avec de nouveaux ingrédients. Certains aliments issus de l'agriculture biologique et/ou locaux ont été introduits avec l'objectif d'assurer une alimentation correcte.

Deux menus alternatifs sont prévus pour répondre aux différentes exigences nutritionnelles dictées par des motifs culturelles et/ou religieux, qui excluent les aliments d'origine animale. Le premier exclu la viande bovine et le porc, le second, lacto ovo-végétarien exclu toutes sortes de viandes et de poissons. Pour profiter de ces deux menus spéciaux, vous devez faire une demande en utilisant le formulaire approprié disponible à la crèche.

Le déjeuner est préparé tous les jours par le/la cuisinier/ère à la crèche.