

Social et jeunesse

GRANDES NOUVEAUTÉS À LA CRÈCHE LES 4 SAISONS



Quand on interroge les adultes sur leurs bons et meilleurs souvenirs d'enfance, c'est souvent un plat ou une spécialité culinaire qui revient. Mais, dans notre monde très urbain, tout doit aller très vite et les parents n'ont pas le temps de préparer un bon repas à table. En effet, la préparation peut être longue et laborieuse.

Comme je l'ai expliqué dans l'introduction de la brochure «les 4 étoiles des 4 saisons» du Chef Bernard Bron (voir encadré), il est essentiel pour moi de proposer aux enfants de la crèche, des petits plats comme des grands, de qualité et de saison. Un défi que le Chef Bernard Bron relève avec aisance chaque jour.

Dans ce cadre, il y a deux grandes nouveautés que je désire vous annoncer :

- > La première: Grâce au travail et à l'énergie de bien faire, notre Chef a acquis le label «Fait Maison», octroyé par GastroSuisse.

- > La seconde: Nous avons développé un partenariat avec Délikits pour proposer des repas à l'emporter. Suite à différentes remarques de parents

qui souhaitaient des «doggy-bag» des repas de leur(s) enfant(s), nous avons décidé de collaborer avec deux jeunes femmes dynamiques entrepreneurs, qui ont créé un service traiteur de repas pour enfants de très haute qualité. Depuis la fin août, les parents peuvent directement commander sur le site Délikits www.delikits.com des plats pour enfants et les récupérer à la crèche lorsqu'ils viennent chercher leur(s) enfant(s). Le stand de retrait se trouve à l'entrée de l'institution.

N'hésitez pas à aller surfer sur le site Délikits et à vous lécher les babines à la lecture des menus disponibles !

Avec toujours ce désir de faciliter la vie des parents et des familles, ainsi que de leur permettre de passer de bons moments avec leur(s) enfant(s), je vous adresse à tous «un très bon appétit».

Isabelle Plater-Zyberk, directrice de la crèche intercommunale les 4 Saisons

LES RECETTES DES 4 SAISONS

La crèche les 4 saisons a publié son premier livre de recettes «les 4 étoiles des 4 saisons». Et à en voir les photos à l'intérieur, les enfants savourent avec plaisir les plats préparés par le Chef Bernard Bron... quitte à s'en mettre plein la bouche, les yeux ou les mains !

Avec la publication de cette brochure, la directrice de la crèche, Isabelle Plater-Zyberk, a pour objectif de valoriser la qualité et la diversité des menus concoctés chaque jour et porteurs du label «Genève Région-Terre Avenir». Ce label garantit l'usage exclusif des produits de la région et de saison. D'ailleurs, ces recettes invitent les parents mais aussi les grands-parents à cuisiner des plats d'apparence simple avec envie et surtout des ingrédients personnalisés que sont l'imagination, la générosité et l'amour !

Des exemplaires sont disponibles à la crèche.

