

La Restauration pour les  
Maternelles

# Le Resto des Pouss' de Héros Un projet à partager

Nous avons créé un univers tendre et coloré qui prend en compte le bien-être des enfants : déjeuner dans le calme, se sentir rassuré et écouté, apprendre sans même s'en rendre compte, encourager le partage et favoriser les échanges entre la classe et le restaurant / la maison et le restaurant.

Ça donne envie de redevenir petit !



## Un nouveau concept d'éveil multi sensoriel pour les Maternelles

Le concept est centré autour de l'enfant et de ses besoins.

Il repose sur des constats que nous faisons dans nos restaurants :

- Les enfants de maternelle ont **besoin de calme** pour manger : ils sont très vite déconcentrés ;
- Les enfants aiment la **répétition**, les mêmes histoires et les mêmes personnages qui reviennent (le doudou, l'histoire du soir ...) ;
- Ils **apprennent vite** et les bonnes habitudes se prennent pour longtemps – le restaurant doit donc être aussi un lieu d'expérimentation et d'apprentissage.

Les Pouss' de héros sont **quatre personnages** issus de la team Equilibre du resto des Super Héros que les enfants découvriront en primaire.

- Le graphisme et les couleurs sont adaptés pour les enfants de maternelle : doux, rassurants, et reconnaissables sans lecture ;

- Leur slogan : « bien manger c'est rigolo » : un slogan simple, compréhensible, adapté à l'âge des enfants et à leurs préoccupations : le jeu et le plaisir.

Bien  
manger  
c'est  
rigolo !



## Un concept ambitieux

### Cinq objectifs forts

#### 1. Créer un environnement

**calme** au début du repas, grâce à la **diffusion d'un conte audio** adapté à l'âge des enfants. Le conte déclenche de lui-même un moment de silence.

- Un conte en 4 parties de 2 minutes – une partie pour chaque jour de la semaine ;
- Le même conte revient chaque semaine pendant une période scolaire (5 contes dans l'année) ;
- Le conte est drôle et vif, avec de nombreux bruitages et un personnage récurrent – par exemple la pomme pour le premier conte. Il est raconté par plusieurs voix masculines et féminines reconnaissables.

#### 2. Apprendre des notions liées à l'alimentation

**Mettre la table**, savoir où se placent les couverts. Un **autocollant Set de Table** est placé à chaque place et explique concrètement à l'enfant comment faire. Les enfants apprennent sans le savoir – c'est l'éducation silencieuse.



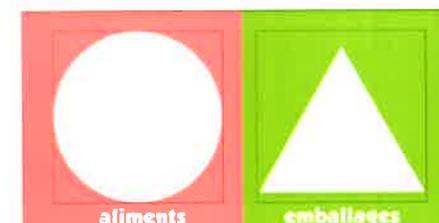
- 4 autocollants différents pour égayer le restaurant et faire partie intégrante de la décoration ;
- Une qualité exceptionnelle d'autocollant qui résiste aux petits ongles et au nettoyage des tables.



**S'initier au tri sélectif** – sans se déplacer, les enfants peuvent s'initier au tri sélectif à l'aide d'un **meuble de débarrassage** mobile.

- Le meuble aux dimensions réduites est placé près d'une table différente chaque jour – seule une table trie chaque jour : pas de perte de temps, pas de déplacement pour les enfants ;
- Le fonctionnement du meuble est simple et explicite : 2 trous de formes différentes (sur le principe des jeux d'encastrement) et de couleurs différentes – 1 pour les emballages (yaourt ...), un pour les déchets alimentaires.

La table de tri sélectif



Détail du tri

Aider les équipes sur place à servir les bonnes portions – nous proposons aux équipes de restauration des repères simples pour savoir quelle quantité servir selon l'âge des enfants.

# Grammages Maternelles

Guide des Portions « Scolaire »

api

Les Grammages respectent les recommandations du CEMRCN version 1.3- août 2013  
Les Grammages de légumes et de féculents sont à adapter en fonction de l'appétit et de l'activité physique





Cuillère de service  
Assiette de 24 cm de diamètre

<b>VIANDES POISSON OEUFS</b>	Steak haché 50g = 1/2 portion	Emincé de volaille 50g < 1 cuillère	Rôti de porc 40g = 2 tranches	Saucisse 50g = 1 pièce	Filet de poisson 50g = 1/2 portion
	+				
<b>LÉGUMES</b>	Carottes 50g < 1 cuillère	Mélange de légumes 50g < 1 cuillère	Gratin de chou fleur 50g < 1 cuillère		
	OU				
<b>FÉCULENT LÉGUMES SECS</b>	Frites 60g < 1 cuillère	Purée 75g < 1 cuillère	Pâte 60g < 1 cuillère	Riz 60g < 1 cuillère	Haricots blancs 60g < 1 cuillère
	ET				
<b>PLAT COMPLET</b>	Ravioles 180g = 1,5 cuillères	Hachis Parmentier 180g = 1,5 cuillères	Macaroni Bolognaise 180g = 1,5 cuillères	Quiche 100g = 1/14 <sup>ème</sup> tarte 1.40	



### 3. Expérimenter et renforcer les apprentissages de l'école

Un **totem interactif** reprend la thématique du conte en cours de diffusion.

- Le totem présente l'aliment phare du conte – par exemple la pomme et propose des expériences sensibles : textures, couleurs ...
- Le conte est diffusé à partir du totem, équipé audio sans fils ;
- Le totem est personnalisé à chaque période / conte – grâce à un affichage magnétique ;
- Robuste, déplaçable et maniable, pour s'installer à différents endroits : entrée, sortie, près des lavabos ...

Une **formation à l'Eveil au goût** pour les équipes : le personnel d'encadrement du temps méridien dans le restaurant est formé par API : « Comment inviter les enfants à découvrir puis goûter de nouveaux aliments ».

- Des fiches thématiques pour accompagner la formation des équipes et rappeler les actions au quotidien (projet 2015);

- Des activités et des jeux à proposer aux enfants pendant le temps méridien (jeux d'éveil, coloriages ...) (projet 2015)



Totem interactif



### 3. Offrir un décor de qualité

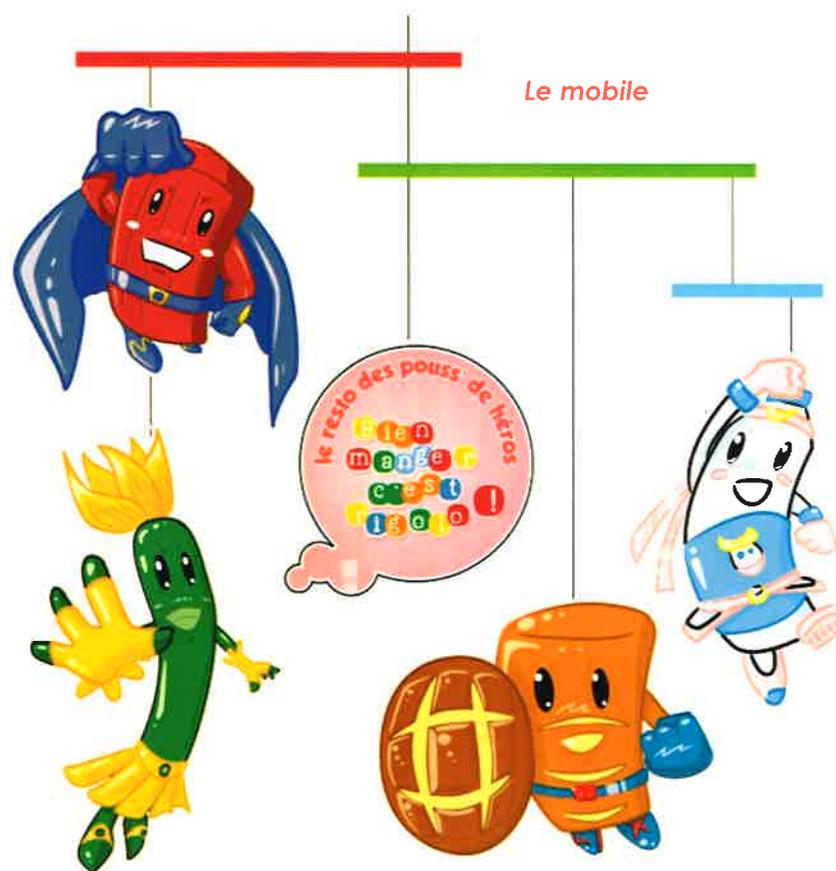
Pour les murs, **5 posters plastifiés** à l'effigie des mini-héros.

- 1 poster = 1 personnage = 1 famille d'aliment. Les couleurs seront celles que les enfants retrouveront dans leurs apprentissages à l'école ;
- Un format rond original, des couleurs douces et variées pour aller avec tous les fonds de mur.

Au-dessus des tables, des **mobiles** à faire pendre du plafond, qui :

- Créent un décor très visible par les enfants – diamètre 80cm ;
- Habillent la salle du restaurant en créant un décor moderne et léger ;
- Ne gênent pas le service des adultes, et n'empiètent pas sur l'espace au sol.

Pour l'équipe, un **tablier coloré** à l'effigie de la mini Team E. (projet 2015)



Le mobile



Les posters

## 5. Créer du lien avec les familles et avec les enseignants

(Projet pour 2015)

### Entre le resto et la maison

L'entrée à la Maternelle est souvent un moment de rupture pour les parents qui peuvent se sentir frustrés de ne pas tout savoir du temps de l'école.



Pour emporter un peu du restaurant à la maison, nous proposons aux parents plusieurs moyens d'échange :

- Accéder au **conte à la maison via une page internet** dédiée – écouter des parties manquantes pour les enfants qui ne viennent pas tous les jours et partager avec la fratrie.
- Obtenir plus d'information sur le concept et sur le produit mis en valeur (la pomme par exemple) au travers du **Soyons Complice**, notre menu édité à chaque période scolaire. Une page spéciale sera consacrée au Resto des Pouss'de héros et transmise aux familles en même temps que le menu.

### Entre le resto et la classe

Le totem interactif pourra être utilisé par les enseignants s'ils le souhaitent.



Les enseignants disposeront également du **cahier de contes** qu'ils pourront, à leur gré, intégrer à leur projet pédagogique.

## Partie 1 : La restauration pour les maternelles

*Les Pouss' en action*



La Restauration pour les Primaires

# Le Resto des Super Héros pour les enfants d'aujourd'hui

Le monde change vite, les enfants aussi : Le Resto des Super Héros apporte aux enfants ce dont ils ont besoin au moment du repas : de la convivialité, de l'écoute, la prise en compte de leurs goûts et de leurs modes de vie. Il faut aussi les inciter à manger varié pour équilibrer naturellement leur alimentation. Quel programme !

## DEVIENS LE SUPER-HÉROS DU RESTO



## EN BREF

### 1. Le resto des Super héros est participatif

Les enfants sont au cœur du projet :

- Libre-service entrée et dessert
- Service du plat chaud en décalé
- Table de tri sélectif
- Récompenses et cadeaux pour les super héros du jour
- Equipe formée à l'éveil au goût

Le concept répond à des attentes fortes :

- Permettre aux enfants de manger dans un environnement calme et convivial

- Les encourager à goûter de nouvelles saveurs – notamment les légumes et les fruits
- Les aider à grandir dans le respect et l'entraide – récompenser les bonnes actions

Le restaurant devient partie prenante de votre projet pédagogique :

- Approche ludo-éducative des missions
- Tissage de liens forts entre le resto et l'école : expo itinérante, mallette pédagogique pour les enseignants, participation à la fête de l'école ...



Chaise de Super héros

## 2. Le resto des Super héros est évolutif

Vous restez libres de choisir tout ou partie du concept, qui s'adapte à vos choix pédagogiques et à vos contraintes.

- Possible de mettre en place une partie seulement du concept
- Possible d'ajouter des modules au fil du temps

## 3. Le resto des Super héros est complet

Le cheminement dans le restaurant prend la forme de missions ludiques :

SAS DE DECOMPRESSION J'en apprends plus sur la mission du jour  
MISSION 1 Je m'équipe pour ma mission

MISSION 2 Je fais le plein de vitamines

MISSION 3 Je fais le plein d'eau pour ton équipe

MISSION 4 Je fonce sur les protéines

MISSION 5 Héros jusqu'au bout, je trie mon plateau

Chaque mission est réfléchiée dans les moindres détails :

- Equipement
- Mobilier
- Vaisselle
- Décoration du restaurant
- Jeux et récompenses



Plateau personnalisé

Vue panoramique d'un Resto des Super Héros



## Le resto des Super héros

# EN DETAIL

## UN MONDE QUI CHANGE

L'éducation des enfants a profondément changé lors de cette dernière décennie :

- Recours accentué à des intervenants pour la garde des enfants, notamment au travers de l'école et de la restauration scolaire ;
- Nouvelles approche de l'éducation : participation, écoute, échange, parfois jusqu'à l'« enfant-roi » ;
- Attentes alimentaires pour la prise en compte des

préférences culturelles et ethniques, des allergies et régimes spécifiques, et la recherche d'une alimentation équilibrée ;

- Génération X, puis Y et maintenant Z, les enfants sont élevés dans un environnement technologique qui les rend très individualistes.

Ces modifications se retrouvent dans le mode de consommation des repas qui a beaucoup changé ces dix dernières années.

**AVANT** Les parents et les enfants mangeaient ensemble à table, un repas commun à heure fixe, composé d'une entrée, un plat, fromage et dessert. Les parents étaient très attachés à ce temps de repas. Une fois assis, l'habitude était de finir son assiette et d'attendre la fin de repas pour se lever.



**MAINTENANT** Nos modes de vie ont évolué. Chacun participe à de multiples activités et il est devenu compliqué de manger ensemble pendant la semaine. Les enfants mangent plus souvent à part des parents, en jouant sur leur console ou leur téléphone. Ils peuvent se déplacer, se servir seuls et se resservir. Finir son assiette n'est plus une priorité. Le repas se compose d'un plat unique et d'un dessert, souvent un yaourt.

## CUISINIERS RESPONSABLES, nous avons à cœur que les enfants que vous nous confiez :

- Mangent à leur faim
- Des produits sains et équilibrés
- Dans un environnement propice à la découverte et à l'échange

Notre objectif est que le restaurant soit **partie prenante dans le projet pédagogique** de votre établissement et vous

accompagne dans votre réussite auprès des enfants et auprès des parents.



*Les enfants se déplacent*

Nos fondamentaux pour que les enfants aient plaisir à manger :

- Un environnement chaleureux et calme
- Pouvoir choisir son repas
- Se servir soi-même pour adapter la quantité
- Se déplacer pour canaliser son énergie
- Des surprises, des cadeaux, de l'entraide et de la solidarité
- Un accueil personnalisé par une équipe impliquée et formée

## LA PARTICIPATION DES EQUIPES

**Christine HUSS**

Directrice Pôle Santé  
Nutrillon API

**70% des enfants sont  
NEOPHOBES**

« Ils n'aiment pas la  
nouveau.

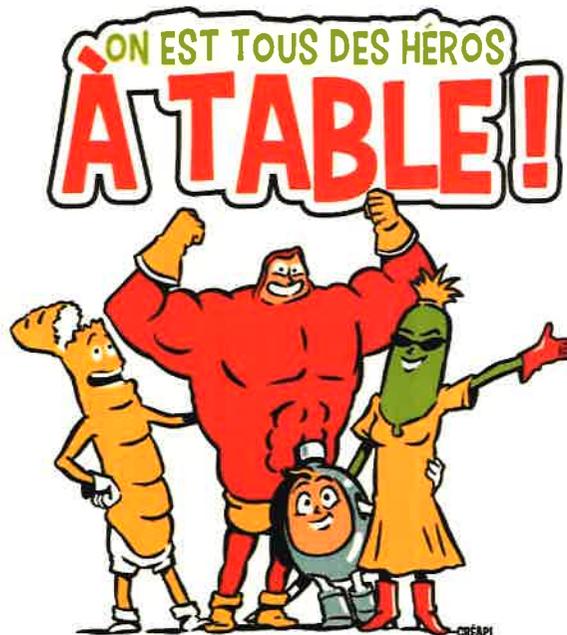
Encourageons-les à  
manipuler et à goûter les  
aliments qu'ils ne  
connaissent pas pour enrichir  
leur répertoire alimentaire,  
gage d'une alimentation  
équilibrée.

Nous pensons qu'une  
alimentation équilibrée  
passe principalement par le  
plaisir de la découverte, pas  
par la stigmatisation de  
certains aliments qui peuvent  
culpabiliser les enfants ... et  
les parents. »

Nous avons développé avec le  
pôle Nutrition Santé API une  
approche novatrice de  
l'alimentation chez les enfants.

Cette approche nouvelle et  
ludique passe par une formation  
spécifique des équipes du  
restaurant assurée par nos  
diététiciennes sur le terrain.

Formées, les équipes sont  
performantes et motivées.



Motif repris sur les tabliers

Elles se sentent reconnues  
dans leur travail.

Le Resto des Super héros a été  
conçu avec des spécialistes de  
l'éducation et testé in vivo pendant  
un an.

Il est développé depuis partout en  
France avec les mêmes résultats :

- Les enfants bougent plus et  
sont plus calmes ;
- La consommation de fruits &  
légumes augmente ;
- Les déchets sont réduits ;
- L'équipe est détendue et  
souriante.

Le Resto des Super héros permet  
aussi :

- une équipe d'encadrement  
réduite ;
- une équipe de restauration  
réduite ;
- des effectifs modulables de  
50 à 250 élèves ;
- un service de 30 minutes en  
moyenne ;
- un service en continu ou en  
plusieurs services.

## UN FONCTIONNEMENT DANS LA PEDAGOGIE ACTIVE

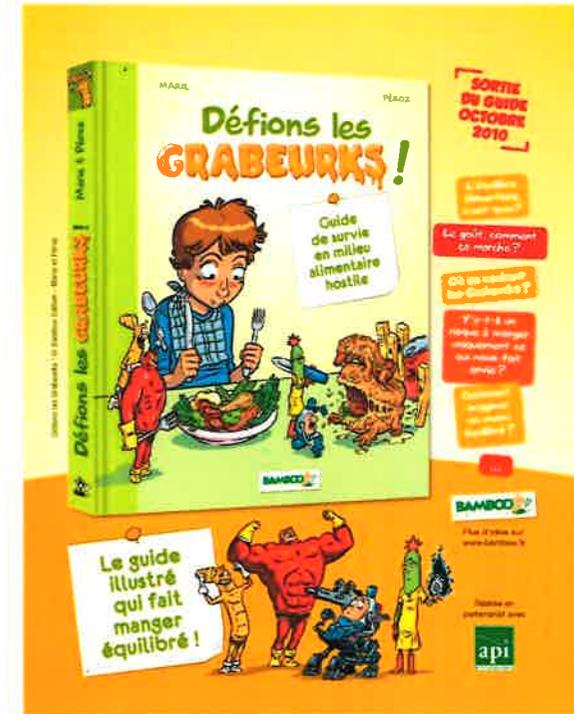
Les Super Héros de la Team Equilibre sont une création API : 4 Super Héros viennent sauver la Terre, attaquée par une Friteuse Géante remplie de Grabeurks.

S'ensuit une série de batailles mythiques et désopilantes qui font l'objet d'un livre éducatif édité en librairie : « **Défions les Grabeurks** ».

Le Resto des Super héros est conçu comme un jeu de piste qui prend la forme de 5 missions.

Chaque mission :

- correspond à un temps fort du repas ;
- est l'occasion de mettre en pratique les fondamentaux de notre concept.



## SAS DE DECOMPRESSION AVANT MISSION

L'accès au restaurant est animé par un totem dynamique qui :

- renseigne sur le menu du jour sur une ardoise et sa composition avec des magnets Ingrédients
- qui amuse en diffusant les fiches signalétiques des héros de la Team Equilibre

### Les + :

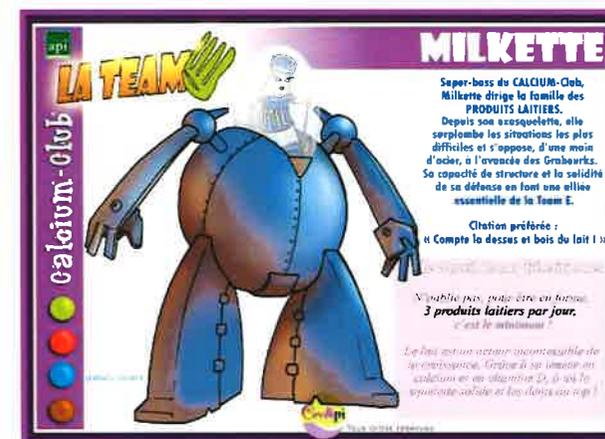
- le menu est détaillé en ingrédients MAGNETS pour que les enfants reconnaissent les aliments qu'ils vont consommer : « Si je connais je goûte ».

- le temps d'attente est masqué, occupé par un écran SANS SON sans cesse renouvelé (plus de 120 fiches actuellement)
- le totem est sur roulettes, donc facilement déplaçable



Le totem

### Les fiches informatiques



Les magnets Ingrédients

## MISSION 1

Les contenants sont regroupés à l'entrée du restaurant sur un meuble unique adapté :

- plateaux à l'effigie des 5 composants d'un repas équilibré
- verres de couleur incassables



### Les + :

- une desserte frontale pour un passage rapide et sans casse, accessible aux plus petits
- un plateau ludo-éducatif efficace



La vaisselle incassable de qualité

## MISSION 2

L'entrée et le dessert sont en libre-service – les enfants vont à table et mangent leur entrée avant d'aller chercher leur plat chaud.

- Bar froid à hauteur d'enfant
- Double flux pour 4 enfants en simultané
- Présentation en saladiers uniquement – pas d'assiettes dressées
- Couverts ludiques adaptés aux petites mains
- Offre en choix dirigé conforme à la Recommandation Nutrition version 1.3 -août 2013

### LES + :

- les enfants se servent dans la quantité qu'ils souhaitent – peuvent se resservir si besoin
- les enfants prennent le temps de manger leur entrée et mangent plus de légumes
- le libre-service développe les capacités motrices fines
- de drôles d'accessoires rendent la consommation des fruits amusante et facile quand il manque des dents ou qu'on a un appareil dentaire
- les enfants se déplacent et sont donc plus calmes

- le service est rapide et effectifs adaptable selon les jours grâce au double flux
- le temps de préparation en cuisine est réduit (pas d'assiettes à dresser)



## MISSION 3

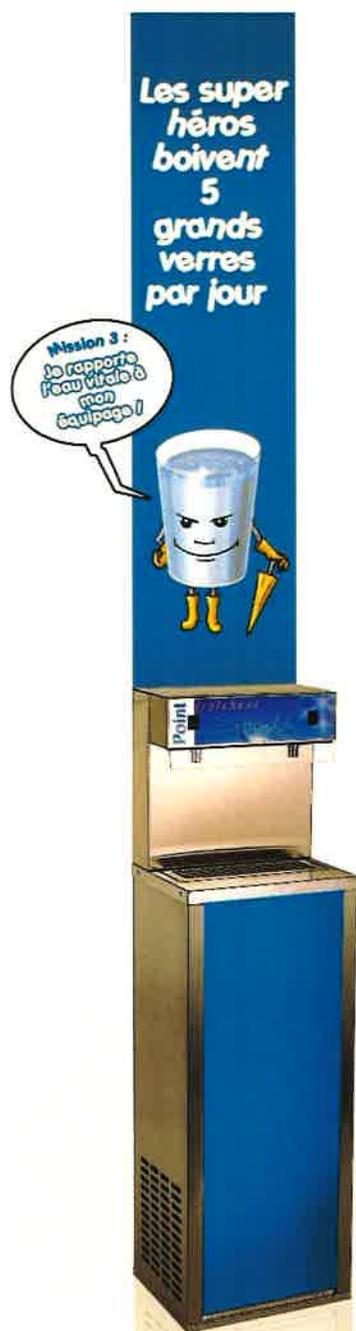
Le Super Héros de la Table va chercher l'eau pour son équipe.

Cet enfant sera le SUPER HEROS du jour : à lui la meilleure place à table !

- la fontaine à eau est en libre-service
- des brocs incassables permettent un transport facile
- une Super chaise de Super héros récompense la bonne action



Autocollants pour Super chaise



### LES + :

- les enfants sont très sensibles aux cadeaux et aux récompenses
- la chaise a été choisie par des enfants : en plastique transparent de couleur vive, avec des accoudoirs et des autocollants rigolos



## MISSION 4

Le plat chaud est servi à l'assiette – avec une préparation à la demande devant l'enfant pour un service personnalisé

- meuble chaud à hauteur d'yeux d'enfants avec vitre froide complète
- banque de retrait à hauteur d'enfant pour un échange convivial
- gyrophare SANS SON pour indiquer le début du service du plat chaud

### LES + :

- le plat mangé chaud – c'est meilleur !
- les enfants voient de visu les composants du plat : ils sont plus enclins à goûter

- les enfants choisissent la composition de leur plat, en tenant compte de leurs préférences personnelles (la sauce sur les légumes ou à côté par exemple)
- l'équipe de service est formée à l'Eveil au Goût<sup>1</sup> - l'équipe est

impliquée et se sent partie prenante d'un projet où elle est valorisée

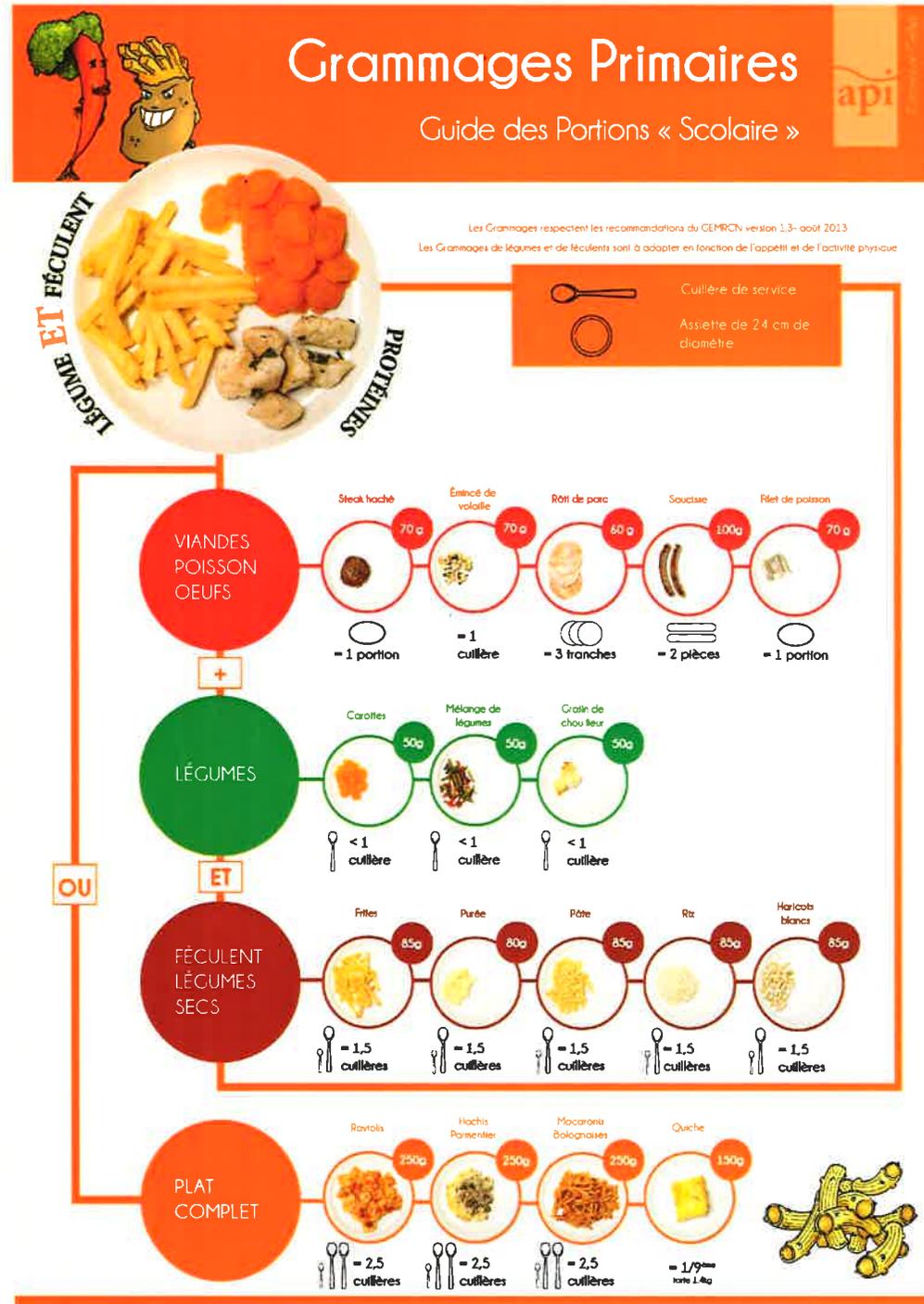
- les enfants se déplacent en petit groupe et sont calmes – le temps d'attente est réduit



<sup>1</sup> La formation Eveil au goût – exclusivité API RESTAURATION est proposée à toutes les équipes du restaurant – personnel API ou votre personnel

## Partie 2 : La restauration pour les primaires

Les équipes sont guidées pour servir la quantité optimale – avec une préparation à la demande devant l'enfant pour un service personnalisé



## MISSION 5

Le plateau est entièrement débarrassé et trié par les enfants. Un meuble à hauteur d'enfant permet de trier :

- les contenants - plateau, verre, couverts
- les déchets non-recyclables – pot de yaourt
- les déchets organiques – restes de nourriture

### LES + :

- le tri plaît aux enfants : on « joue aux grands » comme à la maison
- Une jardinière placée au-dessus du tri organique indique la destination finale du compost :

l'enfant comprend la finalité de sa démarche

- La taille de la table est adaptable et permet de recevoir jusqu'à 3 enfants simultanément

- Le tri déjà effectué fait gagner du temps et économise les efforts de l'équipe du restaurant, qui se consacre plus à l'accueil des enfants



Les enfants sont sensibilisés au gaspillage alimentaire

## Mes 5 Missions Anti-Gaspillage avec

# LA TEAM



**MISSION 1 :**  
Je ne gaspille pas le pain  
Je prends = Je mange



**MISSION 2 :**  
Je pense à boire  
et à finir mon verre d'eau



**MISSION 3 :**  
Je finis mon repas  
J'ai encore faim ?  
Je vérifie si j'ai bien tout mangé :  
mon entrée, mon plat, ma  
garniture et mon dessert ?



**MISSION 5 :**  
J'organise mon plateau  
pour faciliter le tri avant de sortir



**MISSION 4 :**  
Ni trop ni trop peu !  
La quantité de viande servie  
correspond à mes besoins et à  
mon âge.



## AMBIANCE ASSUREE

Pour égayer le restaurant, la décoration a été pensée dans les moindres détails – tout concourt à donner du sens au restaurant.

La signalétique des différentes missions s'intègre parfaitement au mobilier :

- Ardoises pour les menus
- Espace d'expression pour les équipes / les enfants

- Signalétique toilettes spécifique

Les murs ne sont pas en reste :

- Frises autocollantes juxtaposables
- Dispositifs anti-bruit en mousse

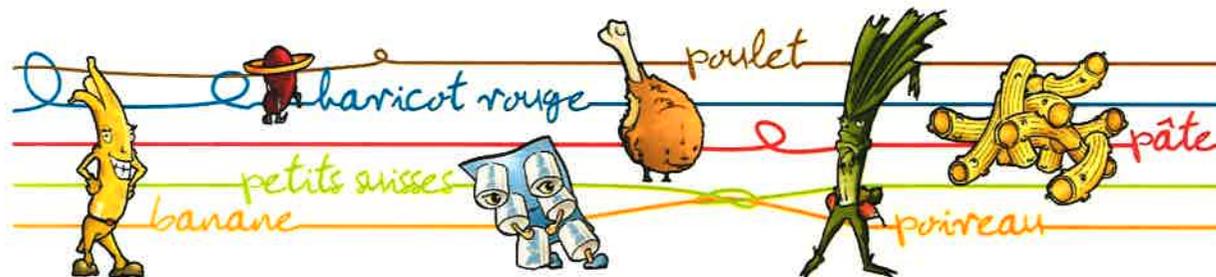
Et les accessoires deviennent essentiels :

- Horloge personnalisée
- Jardinière à installer au-dessus de la table de tri
- Soliflores



Autocollants pour les toilettes

(Existe aussi en version filles)



Frise autocollante pour murs (extrait)

# Deviens le super héros du resto !

ACCOMPLIS TOUTES LES MISSIONS POUR REJOINDRE LA LEAGUE DES HEROS LA TEAM E

**TROP FASTOCHÉ !**

**go go go !**

**Sas de décompression**  
L'aventure commence bientôt, tiens-toi prêt en découvrant l'univers des super héros !

**mission 1 : le plateau et les couverts**  
Super héros, équipe-toi pour ta mission !

**mission 2 : les entrées et desserts**  
Fais le plein de vitamines pour écraser les microbes !

**mission 3 : l'eau fraîche**  
Si tu es assis sur la chaise du capitaine de table, rapporte l'eau vitale à ton équipage !

**mission 4 : le plat chaud à l'assiette**  
Force sur les protéines pour rester super costaud !

**mission 5 : le tri sélectif**  
Héros jusqu'au bout, je trie mon plateau !

**EN AVANT VERS L'INFINI !**

**mission accomplie !**  
Je mérite mon badge de la team E

**La pouponnière des héros**  
Dès ma dernière année de maternelle, un héros m'accompagnera dans mes premières missions

**LA PÊCHE**

**LES LEGUMES**

**LA PÊCHE**

**LA PÊCHE**

**TEAM**

## UN PROJET GLOBAL ECOLE / RESTAURATION

Le resto des Super héros s'inscrit clairement dans le projet pédagogique de votre établissement.



Les valeurs et les enseignements dispensés pendant le temps scolaires sont reprises pendant le temps du déjeuner.

### LE PROJET EDUCATIF DANS LE RESTAURANT

L'apprentissage progressif de l'autonomie : les enfants ont dans le Resto des Super Héros de nombreuses occasions d'apprentissage :

- Ils se servent seuls
- Ils suivent un parcours défini mais non linéaire dans l'espace
- Les ustensiles de service sont variés et adaptés
- Des accessoires pour découper les fruits sont à leur disposition
- Ils peuvent se déplacer plusieurs fois pendant le temps du repas

Découpe-banane



## LE PROJET EDUCATIF DANS LE RESTAURANT (suite)

L'apprentissage du « vivre ensemble » au travers de Bonnes Actions.

Les Bonnes actions sont récompensées de deux manières :

- L'attribution de la Chaise de Super Héros
- la « fiche à tamponner » personnelle, sur laquelle il vient apposer des « bons points » sous forme d'un tampon encreur.

Les enfants sont récompensés par un cadeau exclusif à l'effigie de la Team Equilibre.

Un enfant est déterminé comme Super Héros par table. Pour l'être, différents



Porte-clés Big Steak

moyens sont proposés – et chaque restaurant définit ses propres règles selon ses besoins et ses préférences.

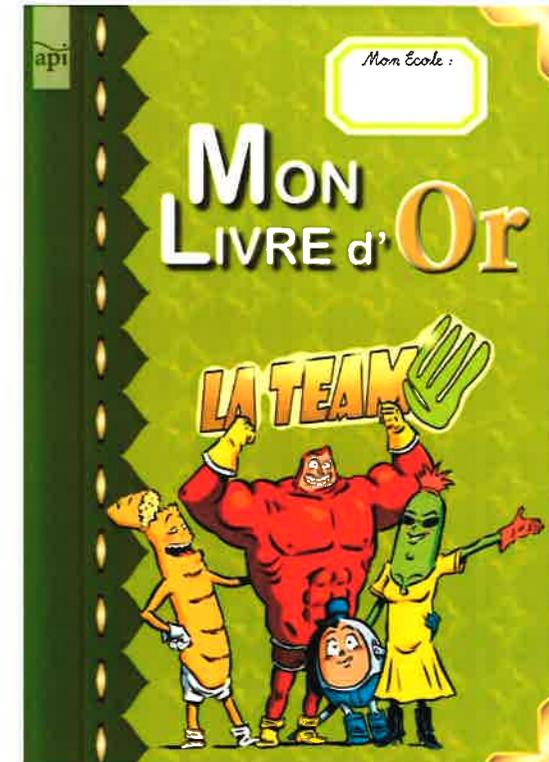
Quelques Bonnes Actions déjà testées :

- Aller chercher l'eau pour la table
- Etre tuteur pour un enfant de grande section qui vient manger au Resto des Super Héros mais a besoin d'aide pour se servir
- Aide au service des Maternelles
- Passation par un enfant des commandes à la Cuisine

A chaque rentrée de septembre, de nouveaux lots sont créés.

Un livre d'Or offre un espace d'expression et d'échanges entre les enfants et l'équipe du restaurant : dessins, jeux, lecture ...

Carte à tamponner



Livre d'Or

## LE PROJET EDUCATIF EN DEHORS DU RESTAURANT

Le Resto des Super Héros s'accompagne d'outils disponibles pour aider les enseignants dans l'enseignement de l'équilibre alimentaire, qui fait partie du programme scolaire.

API propose une exposition itinérante sur les thèmes liés à l'équilibre alimentaire, mise à disposition de votre établissement pendant une période définie ensemble.

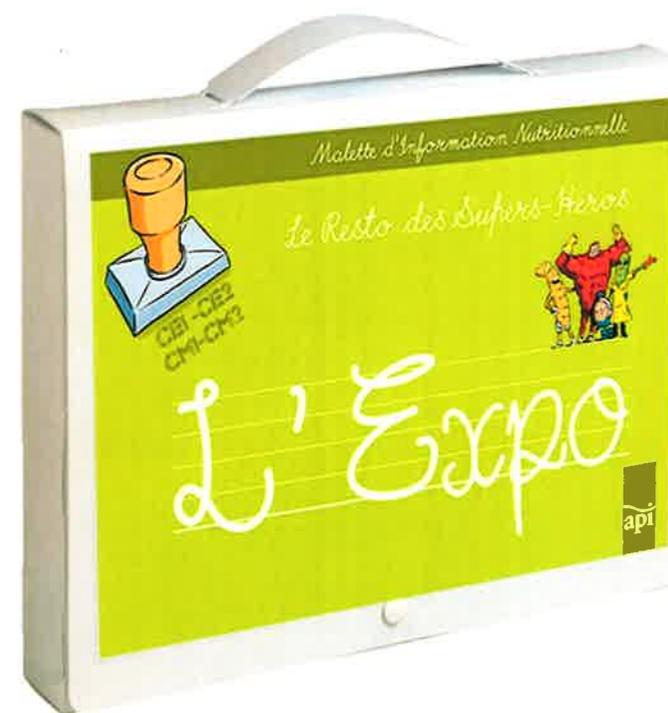
Composée de totems très légers, faciles à transporter et à installer, ils peuvent être utilisés en classe ou dans les espaces de vie.



Totem Expo Team

Une mallette pédagogique accompagne cette exposition, avec des jeux et des quizz à utiliser par les enseignants – pour les cycles 1 et 2.

Conçus par des spécialistes de l'alimentation et testés par des enseignants, ces outils feront l'objet d'une demande d'agrément PNNS en 2015.



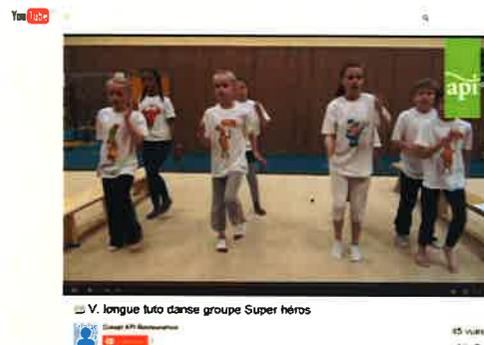
Mallette de jeux

## LE PROJET EDUCATIF EN DEHORS DU RESTAURANT (suite)

API participe à la fête de l'école : c'est un moment naturel de rencontre avec les parents et avec les enseignants et la manifestation de notre intégration dans le projet de votre établissement.

Nous avons réalisé une chanson moderne et entraînante qui s'accompagne d'une chorégraphie adaptée au cycle 1 et d'une « Cup Song » (chorégraphie avec des gobelets) pour les enfants du cycle 2.

La chorégraphie très simple peut être apprise par les enfants pendant le temps scolaire ou en famille grâce à un tutoriel, disponible sur Youtube.



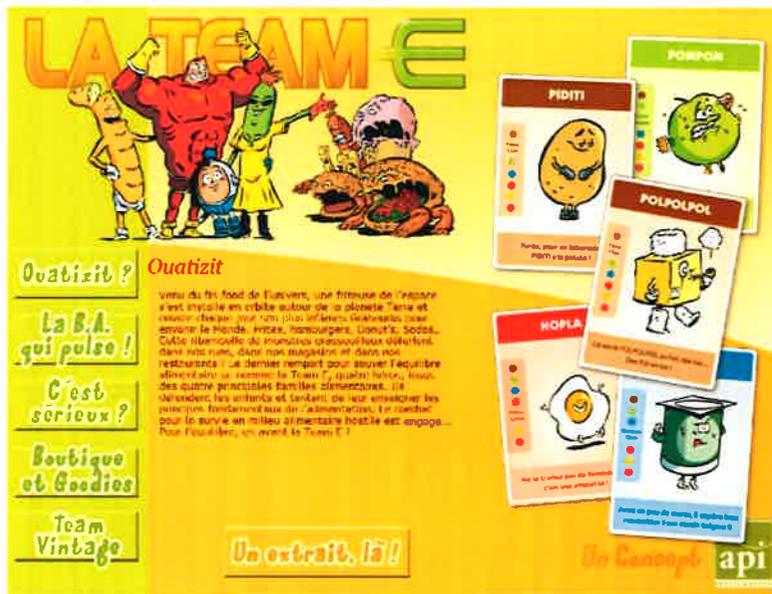
Tuto danse



## LE PROJET EDUCATIF EN DEHORS DU RESTAURANT (suite)

Un site internet dédié à la Team Equilibre est régulièrement enrichi de nouveaux personnages et de nouveaux jeux : fonds d'écrans, coloriages, extraits de la BD...

[www.grabeurk.fr](http://www.grabeurk.fr)



[Accueil site internet](#)

Accueil | Recrutement | Société | Ecrivez consommateur

# Cuisinier Responsable

api

Accueil | Notre savoir-faire | Nutrition | Développement durable | Innovations | Recrutement | Contacts

Comment parler d'équilibre alimentaire à nos enfants ? Ce n'est pas tous les jours mission facile. Les vitamines, les graisses, les protéines... pas très concret pour eux, tout cela ! A une époque où les rayons engorgés des supermarchés et les médias relayent des informations nutritionnelles aussi nombreuses que diverses, les 35 diabétologues API RESTAURATION se sont ensemble posés l'épineuse question. Et si nous laissons place au monde imaginaire des enfants pour leur offrir ces informations de façon ludique et pertinente ? Un kiwi baptisé Tikiwiki, une bouteille de lait nommée Milkette, voici quelques uns des nouveaux héros que vos enfants vont découvrir pour combattre l'invasion des méchants Grabeurks ! C'est le défi que notre armée de diabétologues va tenter de relever toute l'année... au cours de leurs animations pédagogiques. En avant pour des assiettes variées et grâce à la team E ! à bas les GRABEURKS !

## Fais la fête dans ton assiette avec LA TEAM

Découvre ici les nouveaux héros de la TEAM...

Découvre ici tous les fiches des héros...

Découvre ici les GRABEURKS...

Découvre ici leurs aventures en BD et les goodies...

Siège social : 104 rue du Général de Gaulle  
B.P. 57 - 35111 REIMS-EN-BOULE  
Tél : 03 20 43 55 00 - Fax : 03 20 04 12 28

Page Activités Site internet

Pan du site | Mentions légales | Service consommateur

# Ensemble pour la génération Team-E !

