

Notre repas de midi

En collaboration avec *Live Catering*

Les repas sont préparés et livrés chaque jour par notre traiteur partenaire, dont nous connaissons personnellement la qualité des produits et du service.

Nous avons fait le choix de travailler avec ce traiteur par conviction : il nous tenait à cœur, dès l'ouverture de l'école, de proposer une alimentation de qualité, même si cela représente un coût plus élevé.

C'est un choix assumé, en cohérence avec nos valeurs pédagogiques et notre vision du bien-être des enfants.

Prestation

Tous leurs produits sont frais, et ils privilégient les fournisseurs locaux ainsi que les produits de saison. Depuis le début de notre collaboration, nous constatons une grande diversité dans les repas proposés : les plats sont renouvelés chaque semaine, les légumes sont préparés sous différentes formes et textures, ce qui permet aux enfants d'explorer et d'apprécier des saveurs nouvelles, même lorsqu'ils ont des réticences envers certains aliments.

Organisation des repas

Les repas sont servis et partagés dans notre espace de classe, offrant un environnement calme, chaleureux et propice à la détente comme à la socialisation.

- Les horaires du repas (11h30–12h30) sont pensés pour respecter le rythme naturel des enfants et s'intégrer harmonieusement à l'organisation de la journée scolaire.
- Les enfants participent activement à la préparation du repas : ils dressent la table, préparent parfois le pain ou un élément du repas, et apprennent ainsi à développer leur sens des responsabilités, leur autonomie et leur lien à l'alimentation.
- Le service est libre : les enfants se servent eux-mêmes, avec le soutien discret d'un adulte, ce qui leur permet d'apprendre à ajuster les quantités selon leur appétit, à goûter de petites portions avant de se resservir s'ils apprécient.
- Nous encourageons tous les enfants à goûter, mais jamais à finir ou à se resservir s'ils n'aiment pas : le respect des goûts et du rythme de chacun est essentiel.

Exemple de menu hebdomadaire

Ce menu est donné à titre indicatif et varie chaque semaine selon les produits disponibles et les propositions du traiteur.

Jour	Entrée	Plat principal	Accompagnement(s)	Dessert
Lun.	Salade verte	Rôti de veau	Pommes de terre sautées, épinards à la crème	Yogourt aux fruits
Mar.	Salade de betteraves	Tajine de légumes	Semoule	Fruits
Mer.	Salade de tomates mozzarella	Sauté de bœuf	Nouilles sautées aux légumes	Yaourt nature
Jeu.	Salade de carottes	Penne sauce bolognaise végétarienne	Chou-fleur	Fruits
Ven.	Salade verte	Saumon rôti au citron curry	Quinoa, courgettes	Tarte aux pommes

💡 *Nous adaptons les repas en cas d'allergie ou de régime particulier signalé par les familles.*



Livecatering.ch



Lunch at School

In collaboration with *Live Catering*

Meals are prepared and delivered daily by our catering partner, whose product quality and service we know and trust personally.

We chose to work with this caterer out of conviction: from the very beginning of the school, it was important to us to offer high-quality meals, even if this meant a higher cost.

This is a deliberate and thoughtful decision, aligned with our pedagogical values and our vision of children's well-being.

What we offer

All ingredients used are fresh, and the caterer prioritizes local and seasonal suppliers.

Since the start of our collaboration, we have observed great variety in the meals provided: dishes are renewed every week, and vegetables are prepared in a wide range of textures and forms, which helps children explore and enjoy new flavors—even those they may initially resist.

Mealtime organization

Lunch is served and shared in the classroom, providing a calm and welcoming environment that encourages relaxation and social interaction.

- Mealtimes (11:30 a.m. – 12:30 p.m.) are scheduled to respect the children's natural rhythm and integrate smoothly into the daily routine.
- Children actively participate in setting up the meal: they help set the table, and sometimes prepare the bread or a dish, developing responsibility, independence, and a meaningful relationship with food.
- Meals are served family-style: children serve themselves, guided when needed by an adult. This approach helps them learn to manage quantities, taste small portions, and decide if they would like more.
- We always encourage children to taste new foods, but never insist they finish or take more if they do not enjoy it. Respecting each child's individual rhythm and preferences is essential.

Sample Weekly Menu

This sample menu is for illustrative purposes only and changes weekly based on seasonal availability and the caterer's offerings.

Day	Starter	Main Dish	Side(s)	Dessert
Mon.	Green salad	Roasted veal	Sautéed potatoes, creamed spinach	Fruit yogurt
Tue.	Beetroot salad	Vegetable tagine	Semolina	Fresh fruit
Wed.	Tomato and mozzarella salad	Stir-fried beef	Stir-fried noodles with vegetables	Natural yogurt
Thu.	Carrot salad	Penne with vegetarian Bolognese sauce	Cauliflower	Fresh fruit
Fri.	Green salad	Roasted salmon with lemon and curry	Quinoa, zucchini	Apple tart

💡 *We adapt meals for any allergies or special dietary needs communicated by families.*



Livecatering.ch

