



Vous êtes ici : Accueil » Nutrition

Nutrition

Portrait

Après avoir « analysé les sens » de la nourriture au travers de ses études, **Marie Beaumont devient l'interlocutrice privilégiée de 45 crèches collectives et municipales de la ville de Paris** durant 3 ans.

A l'Eparc, **Marie travaille en relation** avec le **responsable des achats** et notre **Chef de cuisine** en s'appuyant sur la **diversité des aliments**, l'**adaptation à l'âge** des convives, le **respect des saisons** et la prise en compte du **degré de satisfaction des enfants**.

La diététicienne **compose les menus**. Elle est **garante de l'équilibre nutritionnel** des repas proposés à nos convives. En collaboration avec notre chef de cuisine, elle **valide le choix des mets**.

Les enfants peuvent également **retrouver Marie dans les restaurants scolaires pour une animation** sur la découverte des aliments.



Il est important d'allier diététique et plaisir



Pour l'Eparc, la cuisine n'est pas qu'une mission, c'est aussi une passion !



Dans cette rubrique, retrouvez des informations et astuces pour tous les passionnés de cuisine, ou simplement pour connaître les menus proposés à vos enfants. Vous trouverez également quelques **conseils pratiques**, comme des idées de repas pour le dîner ou les **animations** mises en place par l'Eparc.

La cuisine étant une passion qui se transmet, **l'Eparc ouvre également** depuis plus de 10 ans, son **école de cuisine** aux enfants. Plus de 80 **apprentis cuisiniers** de 6 ans à 10 ans **apprennent à concocter de petits plats tous les ans**.

