



## Une vision du dessert plus responsable dans les cantines Ekillibre

Chers parents,

Chez Ekillibre, nous avons à cœur de proposer une alimentation saine, durable et respectueuse du rythme des enfants. Cela passe aussi par une réflexion sur les desserts servis en cantine.

### Pourquoi ne plus proposer un dessert systématiquement sur chaque plateau ?

Parce que seuls certains desserts comme les fruits frais ou les produits laitiers de qualité présentent un véritable intérêt nutritionnel. Dans bien des cas, le dessert est devenu une habitude, et non une nécessité.

### Ce que nous avons observé

- Les desserts trop sucrés ou systématiques peuvent détourner l'attention du plat principal.
- Ils sont souvent gaspillés (enfants rassasiés, goût peu apprécié...).
- Ils peuvent créer des frustrations (allergies, différences entre enfants, etc.).

### Notre nouvelle approche, plus juste et plus durable :

- Un panier de fruits frais de saison, coupés ou pelés selon l'âge.
  - Des produits laitiers de qualité (yaourt nature ou fromage blanc), sans additifs ni conservateurs, servis en grand format pour limiter les déchets.
  - Des accompagnements ludiques et à la carte : coulis, céréales, éclats de chocolat, etc.
- Chaque enfant peut composer son dessert, selon ses goûts et son appétit.
- Et bien sûr... un dessert fait maison pour célébrer les jours de fête !

### Une démarche pensée pour :

- ✓ Favoriser l'équilibre alimentaire
- ✓ Réduire le gaspillage
- ✓ Encourager l'autonomie
- ✓ Diminuer les déchets plastiques

Merci de nous soutenir dans cette transition, pour une alimentation scolaire plus responsable et plus adaptée aux besoins réels des enfants.  

L'équipe Ekillibre