

L'option manger bio, local et de saison :

Manger bio, local et de saison n'est pas toujours facile lors d'un séjour de groupe, nous mettons donc à votre disposition un ensemble de moyens pour vous accompagner dans cette démarche, et transmettre à cette occasion aux enfants le goût de cuisiner et de manger de bons produits.

❖ *Gestion des menus et de l'approvisionnement*

Selon les besoins de l'équipe d'animation, la ferme vous propose différentes modalités et degrés d'accompagnement.

- ✓ Fourniture des contacts des producteurs locaux pour vous approvisionner en direct
- ✓ Mise en place par nos soins d'un menu adapté à la cuisine en camping, à l'âge des enfants, à votre budget et à vos envies.
- ✓ Calcul des quantités d'ingrédients nécessaires pour chaque repas
- ✓ Commande auprès de nos différents fournisseurs et producteurs locaux
- ✓ Livraison des courses directement à la ferme
- ✓ Stockage des produits dans le respect des normes en vigueur

Accompagnement choisi	Tarifs
Contacts des producteurs	Gratuit
Elaboration des menus et calcul des quantités	40€/semaine
Commande auprès des différents producteurs	+20€/semaine
Livraison et stockage des courses à la ferme	+ 40€/semaine

Le prix des ingrédients est en plus :
compter **environ 5€ par jour et par personne** en fonction des menus choisis.

❖ *Accompagnement à la préparation des repas au quotidien*

Tout au long du séjour, sous forme d'atelier quotidien de 2h en petit groupe, nous pouvons prendre en charge la réalisation du repas avec les enfants et l'équipe. Ce rendez-vous permettra de préparer le repas de midi ainsi que celui du soir qu'il ne restera qu'à réchauffer.

Au-delà de son côté pratique, ce suivi revêt pour nous une grande valeur pédagogique, car il permet aux enfants de développer leur autonomie ainsi que leur goût de bien manger en cuisinant soi-même de bons produits.

- ✓ **Atelier quotidien de 2h en petit groupe** : 40€ par jour pour 2 repas

Important à savoir :

- ✓ **Nous ne sommes pas restaurateurs** et nous n'offrons pas une prestation de repas clef en main, mais bien un accompagnement des équipes d'animation à la gestion des repas pour qu'ils puissent coller au mieux à notre projet autour du développement durable.
- ✓ Tous les producteurs avec lesquels nous travaillons sont **agréés pour fournir la restauration collective**
- ✓ Nous fournissons, le pain, la farine, la brioche et les légumes du potager pédagogique.
- ✓ **L'achat des denrées alimentaires reste à votre charge.** Un compte sera ouvert à votre nom auprès de chaque fournisseur et une facture vous sera envoyée en fin de séjour.
- ✓ Les condiments et épices (sel, poivre, sucre, huile, vinaigre...) sont pris en charge par nos soins afin d'éviter les gaspillages
- ✓ Les restes éventuels de produits secs (type pâte, riz...) vous seront remis en fin de séjour