

MAD I MANGE LANDE

Frankrig

Glimt fra børnehaver og vuggestuer

Frankrig – Le Chesney







Les Hirondelles (Svalerne) ligger i
Parisforstaden Le Chesnay

Alle børn i Frankrig
får 4 retter

Frokost med fire retter til de to-årige

Om fredagen er det fx:

- artiskokhjerter
- skinke med gulerødder
- ost
- appelsin



Til alle måltider serveres brød.



2 måltider – 5 og 2 retter

SECTION DES MOYENS / GRANDS

MENU



LUNDI

Salade de Pois Chiche
Poisson à la crème et à la ciboulette
PDT et poêlée d'Aubergines
Camembert
Pomme BIO

Pain + Chocolat
Lait Fruit



MARDI

Salade de Tomates et Endives
Steak Haché
Riz BIO et Champignons
Petit suisse
Poire

Pain + Fromage
Fruit



MERCREDI

Cœurs de Palmiers
Poulet à la crème et aux Figues
Pâtes BIO et Haricots Beurre
Chèvre
Banane

Pain + Beurre
Fromage Blanc Fruit



JEUDI

Dès de Concombres
Poisson à la tomate
Semoule et Brocolis
Carré Frais
Compote

Gâteau Maison
Lait BIO Fruit



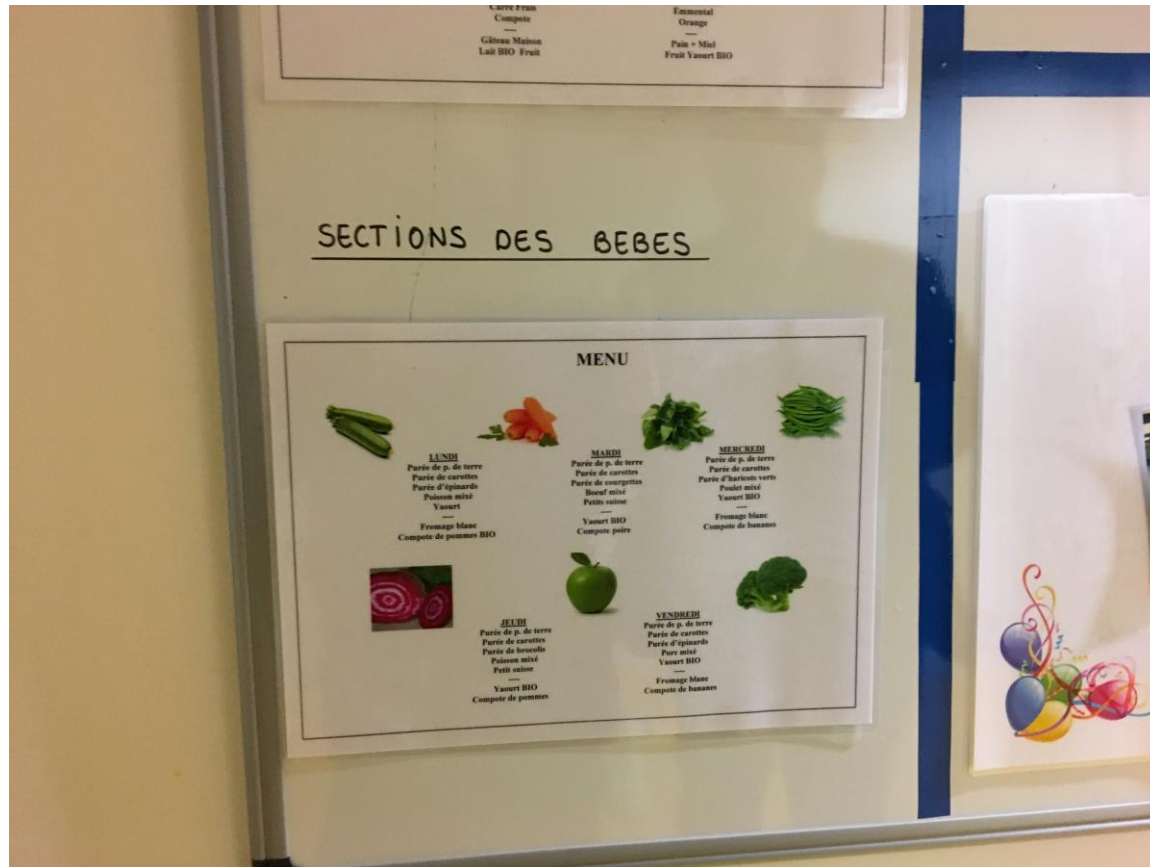
VENDREDI

Cœur d'Artichauts
Jambon de Porc
Blé et Carottes
Emmental
Orange

Pain + Miel
Fruit Yaourt BIO



Ugens madplan – de små



De større

Ost er fast på menuen alle dage

Mandag: Camembert

Tirsdag: Petit suisse (en slags yoghurt-ost)

Onsdag: Gedeost

Torsdag: Smøreost

Fredag: Emmental





Den kulinariske arv



- Mad og kokkekunst anerkendes som en del af kulturen
- Fransk kogekunst er optaget på Unescos liste over verdens kulturarv.
- Kulturarv. På regeringsplan er det kulturministeren, der har ansvaret for sikringen af det kulinariske ry.

Menuen står fremme



Menuen bliver vist med billeder




Grønsager med forklaring

**CHAQUE MOIS, NOUS METTRONS A L'HONNEUR
UN FRUIT OU UN LEGUME DE SAISON.**

Betterave


Carte d'identité

La betterave est cultivée en France, aussi bien pour sa variété potagère que pour la sucrée. Son goût très doux et sucré, abstrait, est apprécié en crudités ou sauté et accommodé. Préparez à l'origan à vos menus hebdomadaires, elle qu'elle est présente sur les étals, pour bénéficier de toutes les vitamines et les nutriments qu'elle contient.



En bref

- Une betterave pèse 300 g en moyenne. Parents de la blette, la betterave rouge peut être aplatie, globuleuse ou allongée selon la variété.
- La betterave, riche en sucre, est moyennement calorique. Sa consommation régulière est néanmoins recommandée, pour sa richesse en vitamines, minéraux et oligo-éléments essentiels.
- La betterave est disponible toute l'année.
- La betterave peut aussi bien être consommée crue, râpée, que cuite. Elle est alors délicieuse simplement cuite à l'eau ou au four, ou encore pilée et mélangée d'épices.



Mois	Disponibilité
FÉVR.	PLEINE SAISON
MARS	PLEINE SAISON
AVR.	DISPONIBLE
MAI	DISPONIBLE
JUN.	DISPONIBLE
JUIL.	DISPONIBLE
AOÛT	DISPONIBLE
SEPT.	DISPONIBLE
OCT.	PLEINE SAISON
NOV.	PLEINE SAISON
DEC.	PLEINE SAISON
JANV.	PLEINE SAISON

Hvad skal børnene i forhold til måltidet

- Undersøge maden
- Få forståelse for kvalitetsprodukter
- Opdager lugte, smag, krydderier og essenser.
- Får forklaret hemmeligheden ved en opskrift.
- Får en kritisk holdning til påvirkning fra medier og trends i forhold til mad.









At være barn i en fransk vuggestue

- kan komme fra 7:30 til 18:00
- **skal** være der mindst fra 9:30-16:30
- Mange børn er i vuggestuen 11 timer
- To perioder med aktiviteter, de voksne tilrettelægger, og som har et læringsmæssigt sigt fx være motorik, musik, historielæsning, maling/ler. Ellers er der fri leg.











Franske børnehaver - ”moderskolerne”

Når et fransk barn bliver tre år skal det i école maternelle (“moderskole”). Her er hverdagen endnu mere skolepræget.



Dagen følger et fast skema i børnehaven

- I den første time om morgenen er der fælles rolige aktiviteter og hygge som varetages af medhjælperne
- kl. 8.30 hvor børnene går ind i grupperummene/klasserne med deres lærer. Her arbejdes til kl. 11.30 og igen fra kl. 13.30 til kl.16.30.
- I den mellemliggende tid er der pause, spisning og mulighed for at sove eller hvile sig.
- Fra 16.30 til 18.30 er der igen pasning af børnene under opsyn af medhjælperne.



Der soves midt på dagen













Alle lege er tilrettelagt af lærerne

Nogle aktiviteter kan være, at børnene:

- træner former og farver dels gennem tegning og opgaver, men også ved markeringer i sand, med snore og lignende.
- skal skrive eget navn på opgave ark med både form- og skråskrift.
- laver billeder til fortællinger og omvendt.
- børnene lærer at læse hinandens navne.
- leger butik med frugter i pap.
- tegner frugter, arbejder med navne på frugter., laver frugtsalat.
- drøfter konflikter i forhold til regler og indflydelse.
- har sået planter inde som skal passes og vandes.

Plan for ugen

Emploi du temps	
LUNDI	matin → poésie.  après-midi → parcours dans l'obscurité. 
MARDI	matin → ateliers des cahiers de vie.  après-midi → escalade. 
MERCREDI	→ pas de classe <input checked="" type="checkbox"/>
JEUDI	matin → jeu de l'enfant-robot  après-midi → littérature.  kiwi. 
VENDREDI	matin → chorale.  après-midi → apprendre à porter secours.  (en janvier) musique. 
SAMEDI	→ pas de classe. <input checked="" type="checkbox"/>
DIMANCHE	→ pas de classe. <input checked="" type="checkbox"/>

Ord og tal



Altid tjek på hvilke dag det er



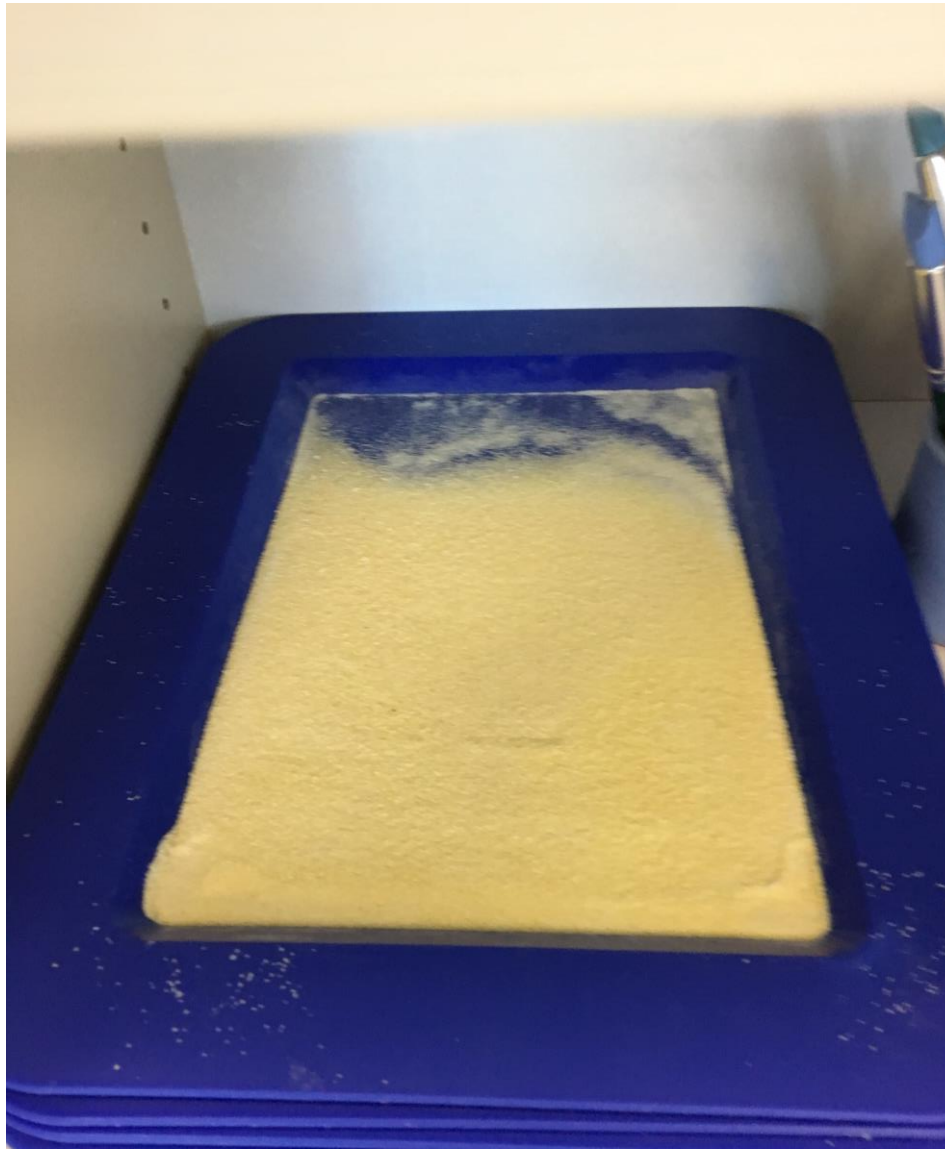
Fyldte væge



Bogstaver føles



Og skrives i sand



Dagens grønnsager



Køkkenpersonalet mødes med kollegaer i andre vuggestuer 2 gange årligt for

- at lære hinanden at kende og udtrykke behov
- at og diskutere arbejdet
- at udveksle erfaringer
- at udveksle opskrifter
- at opdatere viden i forhold til ernæring - diætetik

Forældrenes ansvar

- pjece som forklarer de forskellige fødevarer og hvordan de introduceres i vuggestuen
- gode varierede måltider altid starter i hjemmet understreges det
- der lægges vægt på respekten for overbevisninger, kulturelle og sociale mønstre i samfundet.
- forældre informeres om deres eget barns spisevaner.

Principper for måltidet

- Respekt for børnenes behov.
- Børnene skal opleve variation og udvikling i måltid og spisevaner.
- Børnene skal have smagsmæssige oplevelser, de skal prøve nyt både med hensyn til smag, konsistens og madens udseende og de skal opleve en følelse af velbehag.
- Der skal være en følelsesmæssig tryghed under måltidet.
- Børnene skal støttes i at prøve nyt, som svarer til deres alder og udvikling.
- Reglerne for hygiejne (før og efter måltider) skal overholdes.
- Man skal støtte de særlige øjeblikke, der fremmer kommunikation, og som giver mulighed for at lære at dele.
- Situationer hvor man viser tålmodighed og respekt for den anden, skal understøttes og fremmes.







Politikere og forældre tester

- Når det gælder børnehaver og skole, leveres maden af et cateringfirma.
- Firmaet skal i samarbejde med en diætist udarbejde menuplaner for to måneder af gangen.
- Disse planer godkendes i den kommunale administration og af den politisk ansvarlige for området.
- Hver anden måned testes maden af et udvalg af politikere og forældre.

Da vi besøgte en børnehave var dagens menu fx:

Forret: Salat med pasta

Hovedret: Stegt lammekød i sauce med grønne
bønner og brød

Oste: Gauda ost og en hvidløgsost med urter

Dessert: ferskner med æblekompot



Opskrifts forslag frankrig

- Salat Pimontaise (Kartoffelsalat med skinke og ærter)
- Bøf bourguignon med kartoffelmos (simremad men let at lave)
- Ratatouille m. Ris
- Kalveroulade m. Stegte grønsager
- Bagte æbler
- Oste