

Les collations



L'enfant connaît la réponse.

Comme d'habitude, c'est lui qui décide des quantités (consultez le feuillet *La faim*).

Un enfant qui mange peu pour déjeuner a plus faim à la collation du matin qu'un enfant qui a eu un déjeuner soutenant. Idem pour la collation de l'après-midi en lien avec le dîner.



Prendre un temps d'arrêt, par exemple de 5 à 10 minutes, pour accorder l'importance qu'il se doit à la collation. Favoriser une ambiance agréable, sans pression à manger.



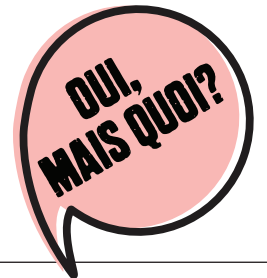
Les enfants grandissent et ils bougent: ça demande beaucoup d'énergie. Ils ont de grands besoins, mais un petit estomac. Les collations leur offrent plusieurs occasions de manger.



À mi-chemin entre deux repas.



- ▶ Des aliments nourrissants la majorité du temps.
- ▶ Des aliments qui complètent les repas de la journée.
- ▶ Des aliments légers si le dîner est rapproché.
- ▶ Des aliments soutenant si le souper est éloigné.



Variations sur le thème de la collation

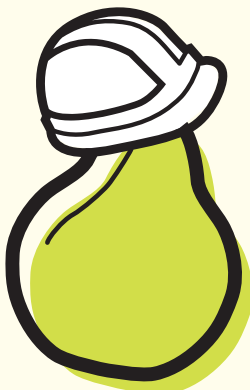
Aux collations comme aux repas, la variété assure aux enfants plaisir et éléments nutritifs. Dans chacun des groupes alimentaires, il y a beaucoup de choix intéressants. Les produits céréaliers sont parfois laissés pour compte parce qu'on les pense trop sucrés. Pourtant, ceux qui offrent des fibres et dont le sucre n'est pas le premier ingrédient ont certainement leur place.

Collations légères

Fruit frais
Compote de fruit non sucrée
Céréales sèches peu sucrées
Barre tendre maison
Petit muffin ou biscuit maison
Tortilla grillé
Crudités

Collations soutenant

Fruit frais + lait
Compote + yogourt nature
Céréales + smoothie maison
Barre tendre + boisson soya
Muffin maison + fromage
Tortilla + houmous
Crudités + œuf cuit dur
Crudités + trempette au tofu



Pour la protection des collations

Pensez à la délicate poire placée dans le sac à dos pour la collation et au traitement absolument pas délicat que les enfants font de ce fameux sac à dos. Résultat: une poire qui perd grandement de son attrait. Même chose pour des biscuits qui se retrouvent en miettes, une banane écrasée, des fraises en compote, une pomme abimée ou un muffin aplati. Si ça arrive souvent à un enfant, glissez-en un mot aux parents. Les plats de plastiques réutilisables sauvent tellement de collations!



ASSOCIATION
QUÉBÉCOISE DE LA
GARDE SCOLAIRE

« Ensemble pour des contextes de repas plus conviviaux »
est une initiative de l'AQGS rendue possible
grâce au soutien financier de Québec en Forme.



Développé par

