

Au CPE, moi j'mange!



C.P.E. Les Jeunes Pousses

Index des recettes

Installation Hemmingford

Sucettes glacées	6
Pains farcis au jambon	7
Crème de tomates	8
Fougasse au jambon	9
Salade de betteraves et mandarines	10
Muffins au jambon et cheddar	11
Soupe repas boeuf et orge	12

Installation Napierville

Pâté chinois semi-végétarien	14
Biscuits à la citrouille	15
Crème du Pêcheur	16
Pâtes aux légumineuses	17
Pâtes italiennes	18
Courge spaghetti	19
Trempeuse au poireau	20
Mais espagnol	21
Boulettes de tofu	22
Roulé au poisson et courgette	23

Installation Sherrington

Pouding au chocolat	25
Pain au porc	26
Boulettes de dinde	27
Sauce béchamel	28
Pâté au saumon	29
Spaghetti au tofu et légumes	30

Installation Hemmingford

Sucettes glacées

Portions : 6 à 8

■ Ingrédients

1 ½ tasses de yogourt à vanille
¼ tasse de jus d'orange concentré
¾ tasse de lait 2%

■ Préparation

Mélanger tous les ingrédients dans un grand bol.
Verser le mélange dans les contenants à sucettes.
Congeler.

■ Astuce

Faire la recette une journée avant.



Les petits mangeurs
de neige adorent les
sucettes glacées...
«Miam, c'est froid !».

Pains farcis au jambon

Portions : 6 à 8

■ Ingrédients

2 tasses de jambon cuit haché au robot
1 petit oignon haché au robot
1 branche de céleri hachée au robot
1 ½ c. à soupe de fromage en crème ramolli
¼ tasse de crème sure
Yogourt nature pour obtenir la texture désirée
½ c. à thé de moutarde de dijon
Sel et poivre au goût
1 à 2 paquets de petits pains à salade pointu

■ Préparation

Mettre tous les ingrédients dans un grand bol.
Bien mélanger.
Assaisonner.
Farcir les petits pains avec la préparation.

Conseil de nutrition

N'oubliez pas que
15 expositions à un même
aliment peuvent être
nécessaires avant que
l'enfant le trouve
attrayant.



Crème de tomates

Portions : 6 à 8

■ Ingrédients

Quantité suffisante d'huile canola
1 oignon haché
1 branche de céleri hachée
1 carotte hachée
2 c. à soupe de poireau haché
¼ tasse de farine
2 tasses de tomates broyées
½ tasse de pâte de tomates
1 boîte de crème de tomates
3 tasses de bouillon de poulet

1 c. à thé de sucre
2 gousses d'ail hachées
¾ tasse de crème 15%
1 ½ c. à soupe de parmesan
Persil, thym et basilic séché au goût
Sel et poivre au goût

■ Préparation

Faire suer les légumes.
Singer.
Ajouter les tomates, la pâte de tomates, la crème de tomates, mouiller et assaisonner.
Ajouter le sucre, l'ail et laisser mijoter 1 heure.
Passer au mélangeur et crémer.
Ajouter le parmesan et les fines herbes.
Rectifier le sel et poivre.
Épaissir avec la fécule de maïs si trop liquide.

Lorsque les enfants mangeaient la soupe, une amie a mis la main dans son bol puis sur son visage. Elle me regarde et me dit : «Wow!» tout les autres enfants ont fait pareil quand ils ont vu que je trouvais cela drôle.

Fougasse au jambon

Portions : 6 à 8

■ Ingrédients

2 c. à soupe de yogourt nature
1 ¼ tasse d'huile végétale
1 c. à thé de sel
2 c. à soupe de sucre blanc
2 tasses de lait tiède
16g ou 2 sachets de levure instantanée
5 tasses de farine blanche
2 tasses de fromage cheddar râpé
2 c. à thé de thym frais haché

■ Garniture

500g de jambon, en cubes ou en tranches
2 tomates tranchées
2 tasses de fromage cheddar râpé
1 oignon haché finement
Ail haché finement au goût
Basilic, origan, thym au goût
Sel et poivre au goût

■ Préparation

Dans un grand bol, mélanger le yogourt, l'huile, le sel, le sucre, le lait tiède et brasser.
Dans un autre bol, mélanger la levure, la farine, le fromage et le thym.
Combiner les ingrédients liquides aux ingrédients secs.
Pétrir la pâte environ 2 à 3 minutes.
Former une boule, recouvrir d'une pellicule de plastique
et laisser reposer à la température pièce de 30 à 45 minutes.
Abaisser la pâte à l'aide d'un rouleau à pâtisserie et découper en cercle ou en rectangle.
Déposer sur une plaque graissée.
Cuire 15 minutes à 400°F ou jusqu'à ce que la pâte soit dorée.
Ajouter la garniture.
Cuire une seconde fois de 8 à 10 minutes et servir.

Conseils de nutrition

L'alimentation
fait appel à tous les sens.
Varier les présentations
peut favoriser
le désir de goûter.

Les légumineuses (pois
chiches, lentilles, haricots)
sont riches en protéines
et sont de bons
substituts pour la viande.

Salade de betteraves et mandarines

Portions : 6 à 8

■ Ingrédients

½ conserve de 2.84 L de betteraves en cubes

½ conserve de 2.84 L de mandarines égouttées

■ Sauce à salade:

½ tasse de jus d'orange

1/3 tasse d'huile

Ail émincé au goût

Épices à salade au goût

Sel et poivre au goût

■ Préparation

Dans un saladier, mettre les betteraves et les mandarines.

Dans un petit bol, mélanger tous les ingrédients de la sauce à salade.

Verser la sauce sur la salade, mélanger et servir.

Entre les bouchées,
ont entend des
commentaires:
«Ça fait du bien au bedon!,
j'ai une faim de loup!»
et «Miam!».
Ils parviennent quand
même à manger trois
bols chacun!

Perroquets — 3 ans

Muffins au jambon et cheddar

Portions : 6 à 8

■ Ingrédients

- 2 tasses de farine
- 1 c. à soupe de poudre à pâte
- 2 tasses de fromage Monterey Jack
- 1 tasse de jambon haché finement
- 2 oeufs ou ¼ tasse de crème sure pour remplacer les oeufs
- 1 tasse de lait
- ¼ tasse d'huile

■ Préparation

Mélanger la farine, la poudre à pâte,
le cheddar et le jambon.

Réserver.

Battre ensemble la crème sure, l'huile et le lait.

Ajouter les ingrédients secs.

Mettre dans des moules à muffins
graissés et cuire 30 minutes à 375°F.

■ Astuce

Ce muffin accompagne très bien une soupe-repas.
N'utilisez pas de papier dans les moules à muffins.

Assis tous autour de la table, les amis repoussent leur soupe pour mieux manger leur muffin au jambon. On pourrait entendre une mouche voler. Tout à coup, Félix dit : «Hum c'est tellement bon ça!» les autres répondent : «Moi aussi j'aime ça!» les uns après les autres.

Soupe repas boeuf et orge

Portions : 6 à 8

■ Ingrédients

2 c. à table d'huile d'olive
1 oignon haché
½ pied de céleri haché finement
5 carottes hachées finement
1 navet haché finement
1 livre (450gr) de bœuf haché maigre
4 tasses de bouillon de bœuf ou poulet
1 petite boîte de conserve de crème de tomates
1 tasse de jus de tomate
1 tasse de tomates en dés en conserve
2 tasses d'orge cuit, égoutté et rincé
Sel et poivre au goût
Basilic, thym et origan séché au goût
Persil frais et ail haché finement au goût

■ Préparation

Dans une grande casserole, faire chauffer l'huile à feu moyen vif
et faire revenir les légumes 3 minutes ou jusqu'à ce que l'oignon soit tendre.
Ajouter le bœuf haché et le faire revenir avec les légumes 10 minutes.
Ajouter le bouillon, les liquides et les tomates en dés et amener à ébullition.
Ajouter l'orge cuit et l'assaisonnement et laisser mijoter pendant 15 minutes, en brassant de temps à autre.

Conseil de nutrition

Faire cuire les aliments à la vapeur permet de conserver toutes les vitamines.

Installation Napierville

Pâté chinois semi-végétarien

Portions : 6 à 8

■ Ingrédients

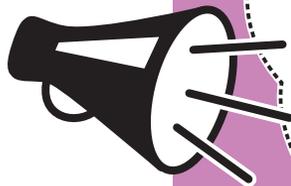
6 pommes de terre
1 livre de bœuf haché
1 oignon haché
2 c. à soupe d'huile de canola
1 conserve de 540ml de lentilles brunes cuites
370 ml de maïs en crème
¾ tasse de maïs en grains
Sel et poivre au goût

■ Préparation

Faire cuire les pommes de terre et mettre en purée.
Faire revenir l'oignon et le bœuf.
Assaisonner.
Dégraisser.
Ajouter les lentilles, rincées et égouttées.
Mettre ce mélange dans un plat allant au four.
Ajouter une couche de maïs en crème et de maïs en grains.
Couvrir de pommes de terre en purée.
Mettre au four à 350°F pour faire dorer le dessus.

■ Astuce

Ajouter du maïs en grains et du bouillon de poulet pour relever le goût.



Le pâté chinois végété,
est bon pour le bedon,
mais aussi pour
l'exploration, Antoine
déguste et découvre!

Biscuits à la citrouille

Portions : 6 à 8

■ Ingrédients

2 $\frac{1}{4}$ tasses de farine tout-usage

1 $\frac{1}{2}$ c. à thé de poudre à pâte

$\frac{1}{2}$ c. à thé de bicarbonate de soude

15ml/45ml de substituts d'oeufs/eau

$\frac{3}{4}$ tasse de sucre

$\frac{1}{2}$ tasse d'huile

2 c. à soupe de compote de pommes

$\frac{3}{4}$ tasse de purée de citrouille

$\frac{1}{2}$ tasse de raisins secs ou pastilles de chocolat

$\frac{1}{2}$ c. à thé de cannelle

$\frac{1}{2}$ c. à thé de muscade

■ Préparation

Mélanger tous les ingrédients secs ensemble.

Mélanger tous les ingrédients liquides ensemble: substituts d'oeufs, sucre, huile, compote de pommes et purée de citrouille, jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène.

Ajouter les ingrédients secs aux ingrédients liquides.

Bien mélanger.

Ajouter les raisins secs ou les pastilles de chocolat.

Déposer à la cuillère (crème glacée) sur une tôle graissée et cuire au four à 350°F pendant 15 minutes.

■ Astuce

Si la pâte est trop sèche, ajouter du lait.

Conseil de nutrition

Idéalement, intégrer quotidiennement un légume vert et un légume orangé au menu. En général, plus la chair est colorée plus l'aliment contient de vitamines.

Crème du Pêcheur

Portions : 6 à 8

■ Ingrédients

75 ml d'huile
2 oignons hachés
2,5 lbs de carottes tranchées
½ céleri haché
4 à 5 pommes de terre pelées et coupées
80 ml de farine
Bouillon de poulet: assez de liquide
pour obtenir la texture désirée
1 tasses de lait
2 brocolis en petits bouquets
2,5 Kilos de poisson coupé (merlu)
4 conserves de 540 ml de maïs en crème
Sel et poivre au goût

■ Préparation

Dans une grande casserole, faire chauffer l'huile à feu moyen.
Faire revenir l'oignon et le céleri environ 3 minutes ou jusqu'à ce que l'oignon soit tendre.
Ajouter les carottes et les pommes de terre.
Brasser et cuire 2 minutes.
Saupoudrer de farine, remuer et ajouter le bouillon de poulet.
Amener à ébullition et cuire environ 10 à 15 minutes ou jusqu'à ce que les légumes soient cuits.
Ajouter le lait, le brocoli, le poisson, le maïs et l'ail, cuire 15 minutes.
Assaisonner.

Stéphane entre dans le local et découvre que les amis ont la bouche recouverte de soupe, ainsi que leurs mains et leurs bavettes. Il y en a sur la table et au sol, mais les plats sont vides. Stéphane a bien du plaisir à laver les petites frimousses.

Pâtes aux légumineuses

Portions : 6 à 8

■ Ingrédients

2 Kilos de pâtes de blé entier
Quantité suffisante d'huile
1 oignon haché finement
3 gousses d'ail émincées
3 poivrons rouges en lanières
2 poivrons jaunes en lanières
2,84 L de sauce tomate
4 conserves 19 oz/540 ml de haricots
blancs ou pois chiches égouttés et rincés
½ tasse de basilic frais haché
Sel et poivre au goût

■ Préparation

Dans une grande casserole d'eau bouillante, faire cuire les pâtes al dente.
Égoutter et réserver.
Dans une grande casserole, chauffer l'huile à feu moyen.
Faire revenir l'oignon, l'ail et les poivrons environ 5 minutes ou jusqu'à tendreté.
Ajouter la sauce tomate et les haricots blancs.
Couvrir et laisser mijoter 5 minutes ou jusqu'à tendreté.
Ajouter le basilic, le sel et poivre.
Verser la sauce sur les pâtes et servir.

Pour nous, les pâtes et la salade font l'unanimité, enfin presque... On vient le nez et les joues orange et quelques amis se risquent à l'occasion de manger avec leurs doigts, ce qui amène pleins de Picasso sur la table. Cependant, comme nous avons 2 ans, il faut dire que c'est moins le choix de notre éducatrice car elle doit ramasser les petits morceaux de pâtes qui malheureusement se retrouvent sans qu'on le sache sur le plancher et quelques fois partout sur nous!
On ne peut refuser des pâtes, car elles sont tellement délicieuses!
Bon appétit!

Pâtes italiennes

Portions : 6 à 8

■ Ingrédients

3 livres de bœuf haché maigre
1 oignon haché
2 carottes hachées
3 branches de céleri hachées
1 tasse de champignons hachés
6 gousses d'ail hachées
1 tasse de poivrons verts et rouges
3 conserves de 796 ml de tomates concassées style Pastene
1 conserve de 1.36 L de jus de tomate
2 conserve de pâte de tomates
Sel et poivre au goût
Marjolaine, basilic, thym et origan au goût
2 feuilles de laurier
15 ml de sauce Worcestershire
½ tasse de sucre
1 c. à soupe d'huile d'olive

■ Préparation

Couper les légumes.
Faire revenir la viande dans 15 ml d'huile d'olive.
Ajouter oignon, céleri, carottes, poivrons et cuire 5 minutes.
Ajouter tomates, jus de tomate, sucre, sel et poivre.
Baisser la température pour laisser mijoter.
20 minutes plus tard ajouter les champignons et la sauce Worcestershire.
Hacher l'ail et réserver.
Un autre 20 minutes plus tard, ajouter l'ail, les fines herbes et la pâte de tomates.
Laisser mijoter encore 1 heure.

■ Astuce

L'ail est meilleur pour la santé si on le coupe 20 minutes avant
et la pâte de tomates est à son meilleur si elle est ajoutée que vers la fin d'une sauce.

Courge spaghetti

Portions : 6 à 8

■ Ingrédients

1 à 2 courges spaghetti selon la grosseur
350 gr de spaghetti de blé

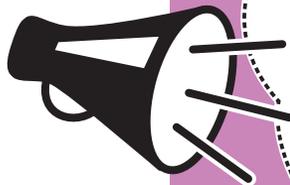
■ Préparation

Cuire la courge spaghetti entière au four à 350°F en piquant celle-ci.
(elle est prête lorsqu'elle est ramollie)

Cuire les pâtes à l'eau bouillante salée pour une cuisson al dente.

Mélanger les pâtes avec la chair de la courge.

Servir avec la sauce à spaghetti.



Des pâtes avec des courges et des croutons... Ça fait dire aux rayons de soleil : «Encore Diane stp!»

Trempette au poireau

Portions : 6 à 8

■ Ingrédients

1 ½ poireau tranché (vert et blanc)
2 ml de sel
2 ml de poivre
40 ml d'herbes salées du Bas du Fleuve
40 ml de jus de citron
465 ml de crème sure
150 ml de yogourt nature
40 ml de persil frais, haché finement

■ Préparation

Poêler le poireau environ 2 à 3 minutes à feu moyen.
Saler et poivrer.
Au robot culinaire, réduire en purée le poireau avec
les herbes salées du Bas du Fleuve et le jus de citron.
Réserver.
Dans un bol, mélanger la crème sure
et le yogourt ainsi que le mélange de poireau.
Ajouter le persil.
Saler et poivrer.

■ Astuce

Servir avec des pitas grecs.

Je dis à Loïk : «Oh ça pique dans ma bouche, comme du feu.» Loïk va chercher son chapeau de pompier pour éteindre le feu dans ma bouche.

Mais espagnol

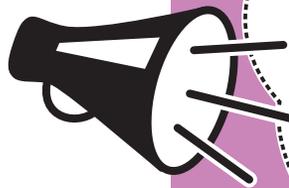
Portions : 6 à 8

■ Ingrédients

2 c. à soupe d'huile d'olive
4 tasses de maïs congelé cuit
3 échalottes hachées finement
1 tasse de poivrons verts et rouges hachés finement
Sel et poivre au goût

■ Préparation

Faire suer les légumes.
Assaisonner.
Diviser le tout dans des plats.



Quoi de mieux que
de manger un repas
mexicain avec de
beaux sombreros
sur la tête!

Boulettes de tofu

Portions : 6 à 8

■ Ingrédients

1 paquet de tofu	Sel et poivre au goût
$\frac{3}{4}$ tasse de fromage Monterey Jack râpé	Ciboulette séchée au goût
$\frac{1}{2}$ poivron paré et coupé	Persil séché au goût
1 petit oignon paré et coupé	1 tasse de chapelure
$\frac{1}{2}$ tasse de lait	
$\frac{1}{4}$ tasse de farine	
2 c. à soupe de sauce soya moins de sel	

■ Préparation

Préchauffer le four à 350°F.

Au robot culinaire, hacher finement le tofu, l'oignon et les poivrons.

Mettre tous les ingrédients dans un grand bol

sauf la chapelure, ajouter seulement une tasse pour la recette.

Mélanger.

Façonner en boulettes le mélange avec la cuillère de crème glacée.

Placer le restant de la chapelure dans une assiette creuse.

Enrober les boulettes de tofu de la chapelure.

Placer les boulettes sur une plaque à pâtisserie anti-adhésive ou recouverte de papier parchemin.

Faire griller environ 30 minutes ou jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées.

■ Astuce

Le lait sert à rendre le mélange plus malléable.

Roulé au poisson et courgette

Portions : 6 à 8

■ Ingrédients

1 boîte de 5 Kilos de filets de Merlu (congelé)
8 courgettes en bâtonnets
1 tasse d'eau
10 gr de bouillon de poisson ou au poulet
Quantité suffisante de fécule de maïs

■ Préparation

Rouler le poisson avec quelques courgettes au centre.
Déposer le poisson dans les moules rectangulaires.
Cuire le poisson au four 20 minutes à 350°F
ou jusqu'à ce que la chair soit opaque.
Faire le bouillon de poisson et
épaissir ce dernier avec la fécule de maïs.
Verser le bouillon sur le poisson.
Servir.

La tâche de servir les assiettes est normalement très appréciée des enfants, ainsi j'ai été très surprise de voir l'enfant du jour aller s'asseoir avant d'avoir terminé. «Ca sent trop bon!» m'a-t-il donné comme explication.

Installation Sherrington

Pouding au chocolat

Portions : 6 à 8

■ Ingrédients

75 ml de fécule de maïs
125 ml de sucre
Une pincée de sel
50 ml de cacao
½ tasse de lait froid
2 ½ tasses de lait chaud

■ Préparation

Dans un petit bol, mettre la fécule de maïs,
le sucre, le sel, le cacao et le lait froid puis bien mélanger.
Dans un bain-marie ajouter le lait chaud.
Porter à ébullition.
Ajouter le mélange de fécule de maïs en mélangeant à l'aide d'un fouet.
Cuire jusqu'à l'obtention d'une belle texture onctueuse.
Verser dans les plats et réfrigérer.



«Que ça l'air bon!»

Pain au porc

Portions : 6 à 8

■ Ingrédients

2 lbs de porc haché maigre
1 ½ tasses de jambon haché
1 tasse de chapelure
½ tasse de gruau
1 oignon haché
¼ tasse de ketchup
1 c. à thé de moutarde de dijon
Sel et poivre au goût

■ Préparation

Mélanger tous les ingrédients.
Diviser le tout dans les moules à pain.
Cuire au four 60 minutes environ à 350°F.

J'explique aux enfants que le porc, c'est un cochon. Alors une amie met un morceau de pain au porc sur sa fourchette et y rajoute une nouille rotini dessus. Elle dit ensuite, «Tiens, j'ai mis une queue en tirebouchon à mon cochon!».

Boulettes de dinde

Portions : 6 à 8

■ Ingrédients

1 ½ livres de dinde hachée
1 paquet de tofu ferme râpé
1 tasse de chapelure
½ tasse de carottes hachées
½ tasse de céleri haché
½ tasse d'oignon haché
2 tasses de fromage cottage
1 tasse de fromage Monterey Jack râpé
Sel et poivre au goût
Sel d'ail et sel d'oignon au goût

■ Préparation

Passer les légumes au robot et mélanger le tout dans un grand bol.
Façonner en boulettes et mettre sur une plaque.
Cuire à 350°F de 20 à 25 minutes.

■ Pour la sauce:

Faire suer l'ail dans l'huile.
Ajouter le fromage à la crème et la pâte de tomates.
Ajouter le reste des ingrédients et laisser mijoter.
Assaisonner.

■ Astuce

Napper les boulettes de dinde de sauce rosée et servir avec des pâtes de votre choix.

J'ai apporté un gros tigre en peluche. J'ai expliqué aux enfants que Tigrou aime beaucoup ce dîner car il y a pleins de légumes. C'est en mangeant des légumes comme ceux-là qu'il est devenu beau et fort. J'ai placé Tigrou près de leur table et les enfants se sont dépêchés de tout manger en répétant à Tigrou que c'est leur dîner à eux.

Sauce béchamel

Portions : 6 à 8

■ Ingrédients

1 ¼ tasse de farine
1 ¼ tasse de margarine
5 litres de lait
1 oignon haché finement
Muscade, sel et poivre au goût

■ Préparation

Faire fondre la margarine.
Ajouter l'oignon.
Ajouter la farine.
Ajouter la lait.
Assaisonner.

■ Astuce

Cette recette peut faire au moins 2 à 3 recettes.

Conseil de nutrition

Le poisson gras tel que le saumon contient une source d'acide gras essentiel, appelé « oméga-3 », qui peut aider au développement du cerveau chez l'enfant.

Pâté au saumon

Portions : 6 à 8

■ Ingrédients

2 tasses de saumon en conserve
1 oignon haché
½ tasse de fromage cheddar râpé
4 grosses pommes de terre
2 c. à soupe de margarine
½ tasse de lait
Sel, poivre et persil au goût
Pâte à tarte

■ Préparation

Cuire les pommes de terre.
Mettre en purée avec le lait et la margarine.
Défaire le saumon.
Ajouter le fromage, l'oignon et l'assaisonnement.
Ajouter les pommes de terre en purée.
Bien mélanger.
Foncer une assiette à tarte d'une abaisse.
Remplir l'appareil.
Recouvrir d'une abaisse.
Faire cuire au four à 400°F environ 40 minutes.

Carole vient expliquer que le saumon nage dans la rivière, les enfants se dépêchent de manger, avant que leur poisson retourne nager.

Spaghetti au tofu et légumes

Portions : 6 à 8

■ Ingrédients

350 gr de spaghetti au blé
2 c. à soupe d'huile de canola
1 oignon haché
2 gousses d'ail hachées
1 carotte en dés
2 tasses de céleri en dés
2 tasses de brocolis en fleurettes
2 tasses de champignons tranchés
2 tasses de courgettes en dés
2 tasses de piments verts et rouges en dés
1 paquet de tofu ferme en cubes
Quantité suffisante de sauce soya
Sel et poivre au goût

■ Préparation

Cuire les pâtes dans l'eau bouillante salée pour une cuisson al dente.
Faire sauter les légumes et le tofu.
Ajouter les pâtes et la sauce soya.
Assaisonner.

Quand les enfants mangent ce repas, c'est la compétition de qui trouvera le plus de légumes différents, cachés dans son assiette. Ensuite ils s'empressent de dire à Carole ce qu'ils ont trouvés.

Au C.P.E., moi j'mange



Aux noms des enfants, parents et employées du C.P.E. Les Jeunes Pousses des Jardins-du-Québec...

Merci à Claudine Bergeron, responsable en alimentation, pour le partage de ses recettes et l'adaptation des portions;

Merci aux éducateurs, pour les prises de photos;

Merci aux enfants, pour avoir prêté leurs frimousses;

Merci à Fanny Lamoureux, directrice adjointe en installation, pour la lecture, les corrections, la coordination du projet, et la présentation (mise en page).

Nous tenons à remercier l'organisme Profil santé Jardins-de-Napierville qui a soutenu financièrement l'impression de ce livre de recettes.

Profil santé Jardins-de-Napierville est un regroupement de partenaires issus de différents milieux visant l'adoption et le maintien de saines habitudes de vie de la naissance à 17 ans. Profil santé est à la fois un levier et un mobilisateur au sein de sa communauté. Grâce à la mobilisation de la communauté, les jeunes des Jardins-de-Napierville affichent un portrait positif en saines habitudes de vie et ultimement en réussite éducative.

Québec en Forme est heureux d'accompagner et de soutenir le regroupement Profil santé Jardins-de-Napierville.

Merci à Québec en forme et Profil santé Jardins-de-Napierville.



Le conseil d'administration
du C.P.E. Les Jeunes Pousses