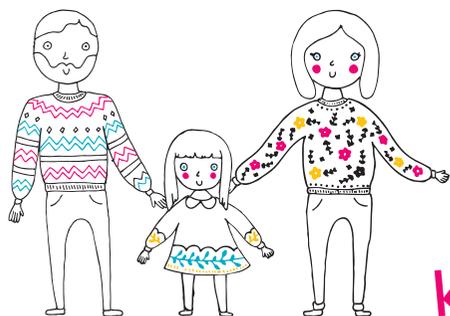
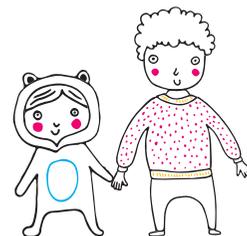




L'approche de
Kidelis en un
coup d'œil!



kidelis



kidelis

Bien manger, bien grandir!



Kidelis SA | Chemin des Pontets 33 | CH-1212 Grand-Lancy
| +41 22 794 38 83 | info@kidelis.ch | www.kidelis.ch



Notre contribution à la durabilité et à la sécurité :

- La conformité de la norme de gestion environnementale ISO 14 001
- Kidelis est partenaire commercial agréé de Max Havelaar et titulaire d'un certificat de produits biologiques
- Une transparence assurée grâce au rapport de durabilité
- L'usage exclusif de produits de la mer labellisés MSC et de poissons d'élevage labellisés ASC
- Des conditions de travail excellentes pour nos employés.



Nos ingrédients et nos préparations :

- Les meilleurs ingrédients, frais et régionaux
- Une préparation des mets dans le respect de la procédure dite de « cuisson-réfrigération »
- Une meilleure conservation des nutriments essentiels (pas de pasteurisation par mise sous vide)
- L'absence de conservateurs, de colorants artificiels et d'additifs
- Des menus appréciés des enfants.



Lors de l'élaboration de nos menus, nous nous concentrons sur les éléments suivants :

- Des repas sains et adaptés aux enfants
- Des épices ni trop intenses ni trop piquantes
- Une utilisation limitée du sel, du sucre et des matières grasses
- L'exclusion de l'alcool dans la préparation de tous nos repas
- La prise en compte des exigences culturelles
- Des plans de menus simples, diversifiés, agrémentés de symboles pour informer les clients
- Le plaisir « visuel et gustatif » ainsi que la satisfaction de l'enfant sont au centre de nos préoccupations.

