

BIEN MANGER, ÇA S'APPREND AUSSI !

Vos enfants déjeunent
À la cantine et nous avons
à cœur de leur cuisiner,
chaque jour, des repas bons,
sains et responsables.
Notre mission est de nourrir
les jeunes convives, de la
crèche à l'université, avec des
repas sûrs, sains, variés et
toujours à leur goût.



COMMENT SONT ÉLABORÉS LES MENUS DE VOS ENFANTS ?



Les diététicien.ne.s d'Elior établissent des menus qui servent de référence à nos cuisinier.e.s. Elles/ils garantissent l'équilibre alimentaire et la variété des recettes. Les menus suivent les recommandations et la législation visant à respecter la fréquence d'apparition des plats et les quantités servies pour chaque type d'aliments.



Les menus suivent la législation appliquée à la restauration scolaire visant à respecter les recommandations en nutrition du PNNS¹.



Elior favorise le plaisir de manger. Nos experts culinaires créent, chaque année, de nouvelles recettes, testées et approuvées par un panel d'enfants.

L'innovation culinaire contribue à la découverte alimentaire que nous encourageons dans nos restaurants.

DEPUIS 2011,

200 RECETTES

TESTÉES CHAQUE ANNÉE
SUR TOUTE LA FRANCE
AUPRÈS DE 1500 ÉLÈVES

DES ÉQUIPES PASSIONNÉES

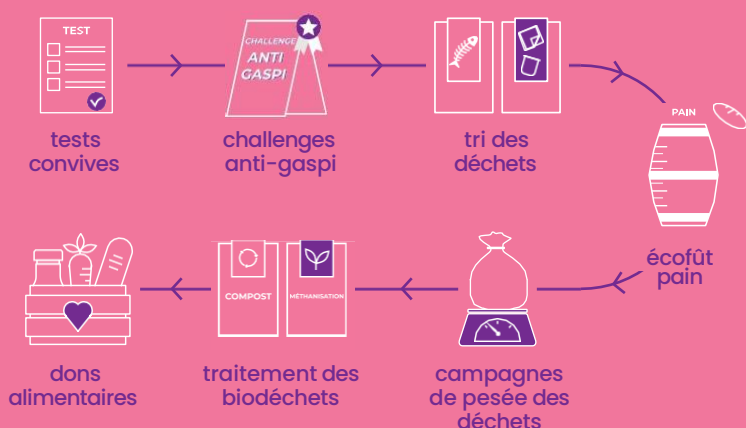
Mathis LEMARIÉ et son équipe cuisinent avec expertise et passion, en respectant scrupuleusement les règles d'hygiène. Chaque jour, elles/ils s'appliquent à préparer des repas de qualité, visant à enchanter les papilles. Ainsi, nos recettes se renouvellent régulièrement pour relever trois grands défis : santé, environnement et plaisir gustatif.

ENSEMBLE CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE

La lutte contre le gaspillage alimentaire est un enjeu majeur pour Elior : notre objectif est de le réduire de **30 %** en 2025, par rapport à 2020.

Former aujourd'hui les citoyens et consommateurs de demain, en faisant de vos enfants des acteurs des bonnes pratiques environnementales, tel est l'objectif que nous nous sommes fixés. Ainsi, tout au long de l'année, nous les sensibilisons à l'occasion d'actions et d'ateliers pédagogiques afin d'acquérir de bonnes pratiques qu'ils partageront, sans nul, doute avec toute la famille.

Nos actions contre le gaspillage alimentaire



Pour en savoir plus sur les menus de vos enfants, téléchargez l'application AppTable ou rendez-vous sur apptable.elior.com



Pour vous informer sur l'alimentation des enfants, les coulisses de la cantine by Elior, trouver de bonnes recettes ou des jeux et activités pour vos enfants, rendez-vous sans plus attendre sur le blog : bon-et-bon.elior.fr

DES REPAS SAINS ET RESPONSABLES

Pour une bonne cuisine, il faut de bons produits. La qualité dans les assiettes est une priorité. Dans l'école de votre enfant, Elior s'engage à cuisiner :

DES PRODUITS DURABLES ET DE QUALITÉ

AVEC

10% DE PRODUITS BIO	20% DE PRODUITS LOCAUX	25% DE FROMAGES AOC/AOP	100% DE POISSONS MSC (pêche durable)
----------------------------------	-------------------------------------	--------------------------------------	--

Nous favorisons les produits de saison pour leur fraîcheur et leur saveur.

DES ANIMATIONS FESTIVES ET ÉDUCATIVES

Un programme d'animations annuel permettra aux enfants de découvrir de nouveaux goûts, de partager des moments joyeux et d'apprendre en s'amusant autour de 4 thématiques.

- **Calendaire** : Noël, Chandeleur, Pâques... pour redécouvrir le patrimoine culinaire
- **Saveurs et découvertes** : pour des explorations gustatives du monde et autres surprises
- **Développement durable** : chasse au gaspi, régaler plutôt que gaspiller
- **Nutrition** : Petit-déjeunons ensemble, jeu d'équilibre

Cantine ne rime pas avec routine et les enfants adorent ça.

**bon
et
bon**
C'EST ENCORE
MIEUX