

# 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 PNNS<sup>1</sup>.



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

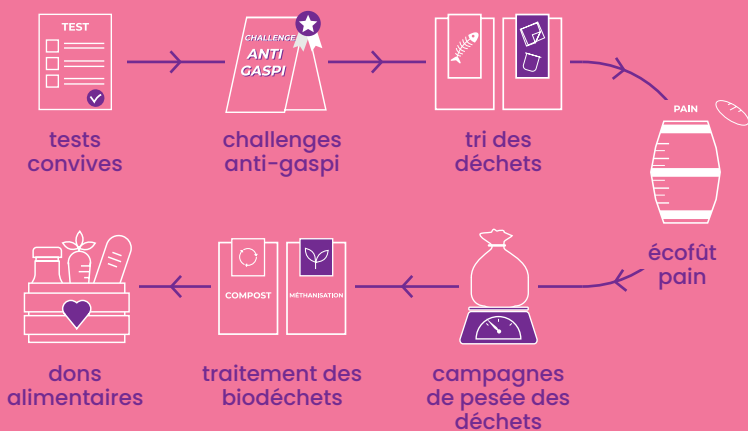
Damien Issertial, Responsable de Secteur, et sa brigade cuisinent avec expertise et passion, en respectant scrupuleusement les règles d'hygiène. Chaque jour, ils s'appliquent à préparer des repas de qualité, visant à enchanter les papilles. Ainsi, nos recettes se renouvellent régulièrement pour relever trois grands défis : santé, environnement et plaisir gustatif.

## ENSEMBLE CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE

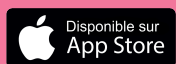
La lutte contre le gaspillage alimentaire est un enjeu majeur pour Elior : notre objectif est de le réduire de 30 % en 2025, par rapport à 2020.

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 fixé. 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 App'Table ou rendez-vous sur [apptable.elior.com](http://apptable.elior.com)



## 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 :

## 50 % DE PRODUITS DE QUALITÉ ET DURABLES

DONT



**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.**

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](http://bon-et-bon.elior.fr)

