Comment sont élaborés **les menus de vos enfants ?**

Nos diététiciennes établissent des menus qui servent de référence à nos cuisiniers. Elles 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.

Nous favorisons le plaisir de manger. Nos experts culinaires créent chaque année de nouvelles recettes, testées et approuvées par un panel d'enfants. Les nouveautés contribuent à la découverte alimentaire que nous encourageons dans nos restaurants.

Nous privilégions des produits de saison afin de disposer de denrées fraîches et savoureuses.

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

200
recettes testées
chaque année
en France auprès
de 1500 élèves.

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

Télécharger dans l'App Store

DISPONIBLE SUR Google Play

elior.fr | @Elior_France
restauration.enseignement@elior.fr

elior
L'appétit du mieux

ELRES - SAS au capital de 1 324 944 € - RCS Nanterre B 662 025 196 - Crédits photos : Antoine Legond – Design graphique : 109 LAGENCE - Crédits imprimeur : Sopedi – 02/20

ENSEIGNEMENT

Bien manger, ça s'apprend aussi

elior

1

L'établissement de l'Ensemble Scolaire Sainte Thérèse de Bougival a choisi Elior pour la restauration

Votre enfant déjeune au restaurant scolaire et en tant que parent, vous vous posez des questions sur la qualité des repas qui lui sont servis.

Depuis plus de 40 ans, Elior est un spécialiste de la restauration scolaire avec un objectif majeur : **proposer à vos enfants de bons repas dans un environnement agréable**.

Engagé dans le développement durable, Elior a également pour ambition de lutter contre le gaspillage qu'il soit alimentaire ou énergétique.

Découvrez sans plus tarder les informations relatives au restaurant scolaire de votre enfant.

2

Des équipes **impliquées et passionnées**

C'est Monsieur Chinatambi, chef gérant du restaurant et son équipe qui élaborent les repas de vos enfants. Nos chefs cuisinent avec des techniques et des procédés culinaires qui révèlent le meilleur des produits. Ils sont formés au respect strict des règles d'hygiène alimentaire. Chaque jour, ils ont à cœur de préparer des repas de qualité et d'apporter du plaisir dans l'assiette.

3

La **qualité des produits**, une priorité

Pour faire de la **bonne cuisine**, il faut de bons produits.

La qualité dans l'assiette de vos enfants est une des priorités pour l'établissement de l'Ensemble Scolaire Sainte Thérèse de Bougival.

C'est pourquoi, Elior s'engage à cuisiner :

- 70% de produits frais
- 20% de produits locaux
- 100% de légumes et fruits de saison
- 100% de boeuf français
- 100% de volaille française dont 10% labelisée
- 100% de porc français dont 10% BBC
- 100% de poisson issu de la pêche durable
- 100% de pain local
- Partenariat avec la laiterie de Cléry Le Petit

Un **programme d'animations** plébiscité par les **enfants**

Elior rythme l'année de rendez-vous **festifs et pédagogiques**. Chaque animation est **l'occasion pour les enfants de se régaler, de découvrir le goût, de partager des moments de plaisir et d'apprendre tout en s'amusant**. Repas à thème, décoration, jeux, ateliers, le programme est revisité tous les ans autour de 4 thématiques :

- **CALENDAIRES** : Noël, Chandeleur, Pâques...
- **SAVEURS & DÉCOUVERTES** : Les élections gourmandes, La valise des saveurs, Raconte-moi une recette, Cuisine maestro
- **NUTRITIONNELLES** : Petit-déjeunons ensemble, La fête des fruits et légumes frais
- **DÉVELOPPEMENT DURABLE** : Chasse au gaspi, Régaler plutôt que gaspiller.

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

4

"AGIR POUR L'AVENIR"

Très engagés dans la lutte anti-gaspillage aux côtés de l'établissement de l'Ensemble Scolaire Sainte Thérèse de Bougival, Elior propose à vos enfants :

- La "chasse au gaspi", une animation pédagogique sous forme d'infos chocs, de relevés des déchets et de challenges pour diminuer le gaspillage alimentaire avec des résultats quantifiables.
- "Eco Plats Nets", la mise en place d'une table de tri de déchets avec un accompagnement pour une prise de conscience des enfants de la quantité de déchets jetée à chaque service mais aussi pour préparer le traitement des bio déchets en compost