



L'école primaire de l'Institution
St Joseph Asnieres sur Seine
Bien manger,
ça s'apprend aussi



elior 



L'institution St Joseph a choisi Elior pour la restauration scolaire de votre enfant.

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.

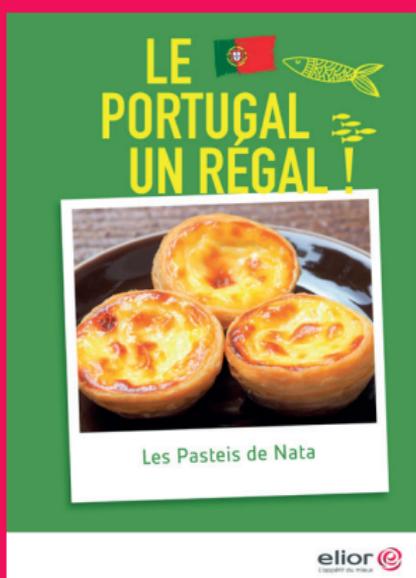
Découvrez sans plus tarder les informations relatives au restaurant scolaire de votre enfant.

#AppetitDuMieux

Des rendez-vous ludiques et pédagogiques

Plusieurs fois dans l'année, votre enfant aura le plaisir de déjeuner dans une ambiance festive autour **d'un menu thématique** :

- Les fêtes calendaires (Noël, Pâques...),
- En octobre, Tous fous du Goût pour développer l'éducation au goût et faire découvrir des saveurs différentes.



Agir pour l'avenir

Très engagés dans la lutte anti-gaspillage aux côtés de l'institution St Joseph, 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 ou méthanisation.

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

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.

200

recettes testées
chaque année
auprès de

1 500
élèves



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

