

Comment sont élaborés les menus de vos enfants ?



Les diététiciennes d'Elior établissent des menus qui servent de référence à nos cuisiniers. Elles garantissent l'équilibre alimentaire et la variété des recettes.



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



Elior privilégie des produits de saison afin de disposer de denrées fraîches et savoureuses.



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.

200

recettes testées
chaque année
en France auprès
de 1500 élèves.

* Programme national nutrition santé

Pour en savoir plus sur les menus de vos enfants,
téléchargez l'application bon'App ou rendez vous sur
bonapp.elior.com



elior.fr | [@Elior_France](https://twitter.com/Elior_France)
restauration.enseignement@elior.fr

elior 
L'appétit du mieux

ELRES - SAS au capital de 1 324 944 € - RCS Nanterre B 667 025 196 - Crédits photos : Antoine Legend ; monkebusinessimages - Design graphique : 1091 AGENCE - Crédits imprimeur : Sojedi - 02/20



ENSEIGNEMENT

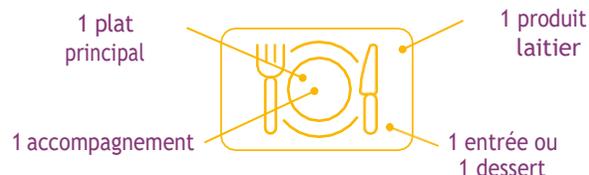
Qu'est ce qu'un repas
à 4 composantes ?

MAROLLES
EN BRIE

elior 

Comment est construit ce repas équilibré ?

Tous les repas sont structurés de 4 éléments appelés « 4 composantes » :



Quelle que soit la structure proposée, le repas contiendra :



1 produit laitier



1 source de protéines



1 fruit et/ou 1 légume cru



1 féculent et/ou avec un légume

Plusieurs combinaisons sont possibles pour garantir l'équilibre alimentaire et la variété.

Pourquoi proposer un repas à 4 composantes ?

Historiquement les menus étaient composés de 5 composantes, aujourd'hui le menu à 4 composantes s'adapte aux nouvelles habitudes alimentaires.

Votre enfant retrouve une structure de repas plus proche de ce qu'il mange à la maison tout en assurant leurs besoins nutritionnels.

Il y a moins de gâchis alimentaire.

Le personnel dispose de plus de temps pour réaliser des préparations attractives pour les enfants.

Des repas au goût des enfants

Les plats sont adaptés pour assurer un bon équilibre alimentaire et une meilleure consommation par les enfants. Ainsi, une entrée de crudités sera agrémentée de dés de fromage, une garniture de légumes sera complétée par un féculent...

Les enfants sont rassasiés et mangent à leur rythme.

“ L'OBSERVATOIRE DU GOÛT POUR MIEUX SATISFAIRE LES ENFANTS ”

Chaque jour, les équipes de restaurants évaluent les restes alimentaires et notent la consommation de chaque plat par les enfants.

Ainsi, après consolidation des résultats, ceux-ci font l'objet d'une analyse mensuelle pour déterminer les «tops» et les «flops».

Les recettes non appréciées sont alors retravaillées et testées en conditions réelles auprès d'un panel d'enfants.

L'Observatoire du goût est une démarche initiée par Elior.

Votre enfant déjeune au restaurant de son établissement scolaire et bénéficie de repas équilibrés.

Elior accompagne votre enfant dans son apprentissage culinaire.

Elior s'inscrit dans une démarche de qualité : veau, porc et volaille LR, boeuf RAV, poisson : 50% MSC

Tous les menus sont à 4 composantes en choix unique.

Scannez et découvrez notre vidéo « Qu'est-ce que le repas à 4 composantes ? »

