



www. elior.com

ELRES – SAS au capital de 1 324 944€ – RCS Paris B662 025 196 – Conception Elior, Crédits photos : Elior



La Restauration Scolaire à St Jo - Bressuire



Les lycéens bénéficient d'un espace de restauration dédié avec un self, une cafétéria et des salles à manger ambiance Amérique et Pub.

La salle de restaurant leur offre une ambiance colorée et les repas répondent aux recommandations des pouvoirs publics et aux demandes des adolescents, combinant ainsi plaisir, équilibre et convivialité.



le choix de la qualité
et de la fraîcheur des produits
est essentiel...

Dans une démarche d'éducation au goût et de découverte des aliments, la société Elior s'approvisionne en fruits et légumes auprès d'agriculteurs locaux et français.

- ✓ 100 % de crudités fraîches : carottes râpées, chou vinaigrette, céleri rémoulade...
- ✓ 100 % de vinaigrettes et sauces maison
- ✓ des pâtisseries et entremets maison : tartelettes au chocolat, riz au lait, Broyé du Poitou...

... L'éducation à l'équilibre nutritionnel passe par plus de plaisir dans l'assiette.

La diversité des recettes est la clé du plaisir dans l'assiette, c'est pourquoi **Elior a mis en place une véritable démarche d'innovation culinaire.**

Le responsable de l'innovation culinaire imagine de nouvelles recettes savoureuses.

Celles-ci sont ensuite goûtées et approuvées par un panel d'enfants.

Les recettes sont ajustées à leur goût et intégrées dans les menus ou tout simplement supprimées si elles ne sont pas appréciées.



Comment sont élaborés les menus ?

Les menus sont élaborés par des diététiciennes afin de garantir l'équilibre alimentaire. Ils respectent les recommandations et la législation visant à garantir la fréquence d'apparition et les quantités servies pour chaque type d'aliments :

- une crudité ou une cuitité
- une viande, un poisson ou un œuf
- un accompagnement (légumes ou féculents)
- un produit laitier
- un dessert (fruits, desserts lactés, pâtisseries...)

