

La restauration a été confiée à la société **Elior**, leader de la restauration scolaire depuis 40 ans.

Elior offre chaque jour des repas sains, savoureux et équilibrés respectant 3 principes : la qualité des produits, l'équilibre nutritionnel et la sécurité alimentaire.

L'ÉQUIPE DE RESTAURATION



Christine KERBOUL et son
équipe pratiquent avec
passion leurs métiers et
ont tous à cœur le bien-
être de leurs convives.



Une offre alimentaire équilibrée et de qualité

Les menus sont élaborés par des diététiciennes afin de garantir l'équilibre alimentaire. Ils respectent les recommandations et la législation (décret du 30/09/11 et directives du PNNS* et GEMRCN**), visant à garantir la fréquence d'apparition et les quantités servies pour chaque type d'aliments :

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



* Plan National Nutrition Santé

** Groupement d'Étude des Marchés en
Restauration Collective et de Nutrition

Une collaboration avec les meilleurs Chefs et des recettes approuvées par les convives



L'enrichissement et le renouvellement permanent des menus sont des enjeux majeurs. Ainsi, de nouvelles recettes sont élaborées par un comité de Chefs experts pilotés par un Responsable innovation culinaire et des ateliers de création animés par **Michel Sarran, Chef 2 étoiles Michelin.**

Ce sont les enfants et adolescents qui testent les recettes. Leur avis compte : ne sont gardées que les recettes approuvées par eux.



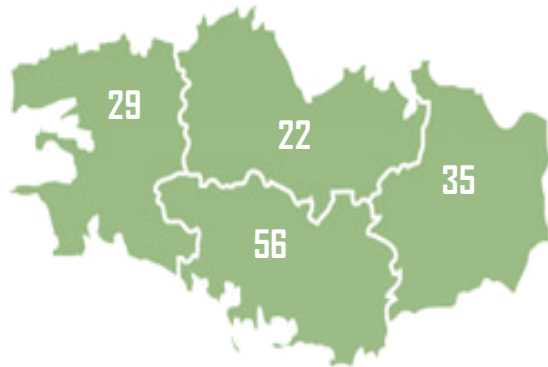
LES PRODUITS LOCAUX

Fort de plus de 11 000 producteurs locaux partenaires partout en France, Elior prolonge son investissement dans la vie économique de la région pour le goût, pour le respect des saisons et de la planète.

Du champ à l'assiette

Elior s'approvisionne de plus en plus auprès de **producteurs locaux** pour offrir aux jeunes des produits frais, de qualité.

Les élèves sont sensibilisés sur l'impact positif des approvisionnements de proximité sur l'économie locale et le développement durable, à travers un kit d'animation pédagogique.



En Bretagne Elior travaille avec :

- 130 producteurs locaux référencés
- 2 grossistes



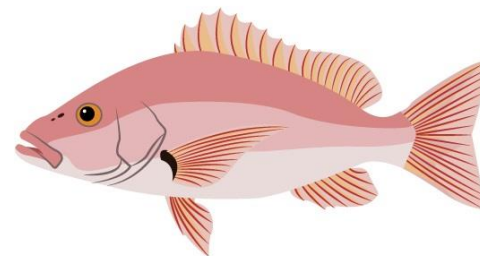
LES PRODUITS LOCAUX au lycée Ste-Thérèse



Produits laitiers (yaourts)
Bara'laezh à Riec-sur-Bélon



Pain & Pâtisseries
Concarneau



Poissons frais
Le Venec à Concarneau

Parce qu'un bon produit voyage peu et respect les saisons, Elios s'approvisionne localement.

LE FAIT-MAISON au lycée Ste-Thérèse



Entrées



Plats



Desserts

L'ensemble des menus sont réalisés par l'équipe Elios du Lycée Sainte Thérèse.

LES ANIMATIONS

Nous organisons tout au long de l'année des animations pédagogiques et ludiques pour faire des repas des moments privilégiés de convivialité et l'occasion parfaite d'apprendre tout en s'amusant. Toutes sont relayées dans l'assiette grâce à des recettes à thème réalisées par nos Chefs et dans le restaurant par de nombreux éléments de décoration.

Le programme est composé de 4 grandes thématiques :

ANIMATIONS

SAVEURS & DECOUVERTES



Développer l'éducation au goût et faire découvrir des saveurs différentes. Création de recettes thématiques validées par les convives.

ANIMATIONS

NUTRITIONNELLES



Transmettre les bons comportements alimentaires et encourager la consommation de fruits et légumes ainsi que de produits laitiers.

ANIMATIONS

DÉVELOPPEMENT

DURABLE



Sensibiliser aux enjeux du développement durable et apprendre les bons gestes.

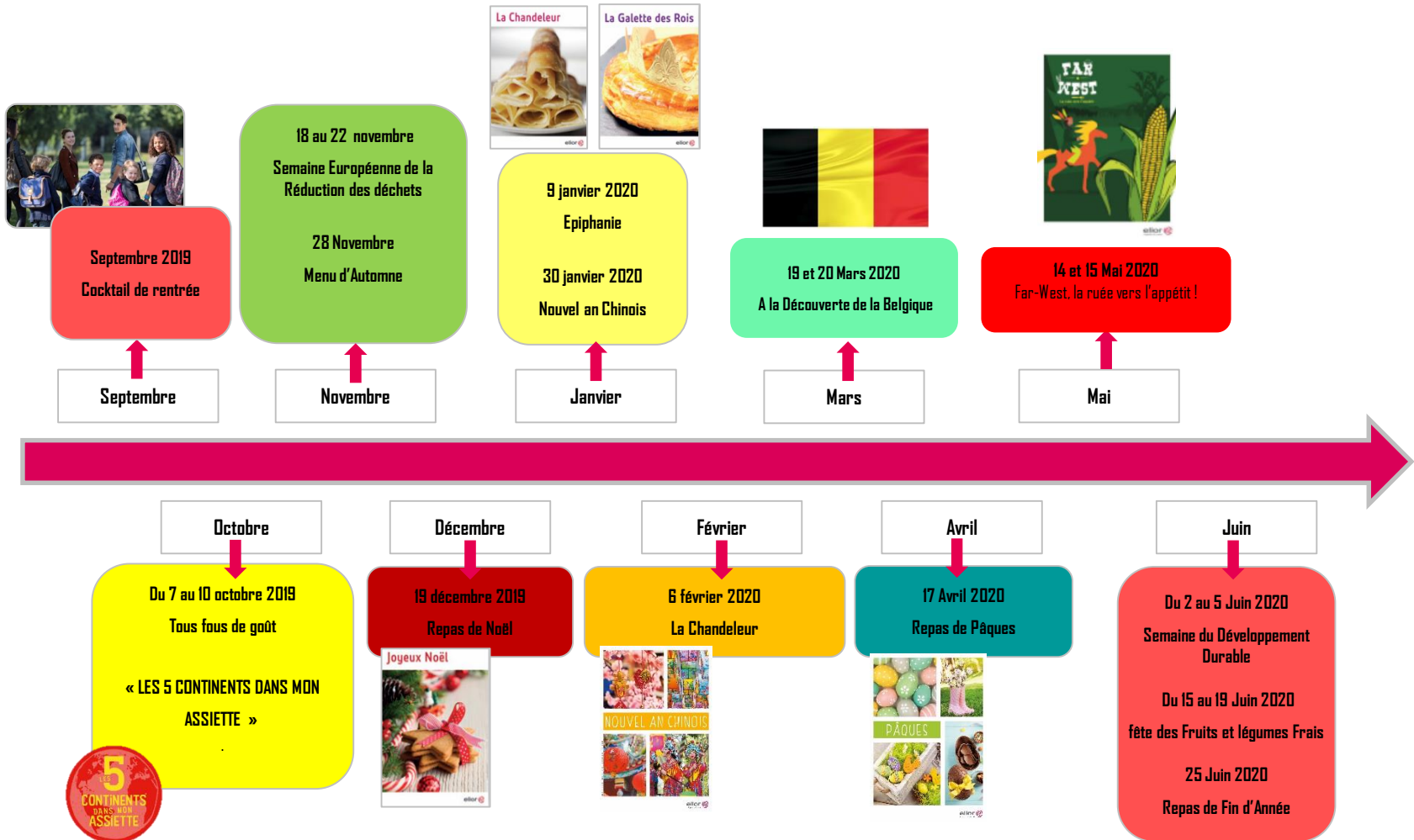
ANIMATIONS

CALENDAIRES



Transmettre le goût des traditions festives et conviviales.

LE CALENDRIER DES ANIMATIONS



Le calendrier n'est pas figé, d'autres animations pourront venir se rajouter au calendrier au fil de l'année

en fonction des événements...



LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE

Nous proposons des dispositifs pour permettre aux enfants d'être acteurs de la lutte contre le gaspillage alimentaire, notamment l'**animation « chasse au gaspi »** qui permet de compter et visualiser les produits jetés.

INFO CHOC

TOUT CE QUI RESTE SUR
TON PLATEAU SERA JETÉ !
(Même le yaourt non ouvert ou
la pomme non croquée !)

 **OU**  **=** 

SUR TON PLATEAU

elior®

INFO CHOC

DU GRAIN DE BLÉ AU PAIN,
IL FAUT 150 LITRES D'EAU POUR
FABRIQUER UNE BAGUETTE.

1 = 150

BAGUETTE
JETÉE LITRES D'EAU GÂCHÉS

elior®

INFO CHOC

EN FRANCE, 38 KG DE
NOURRITURE SONT JETÉS
CHACQUE SECONDE.



elior®

**AGIS
CONTRE LE GASPI !**

NI TROP,
NI TROP PEU :
LA BONNE
QUANTITÉ
C'EST CELLE QUI
CORRESPOND
À TON APPÉTIT

elior®

**AGIS
CONTRE LE GASPI !**

UN MORCEAU
DE PAIN D'ABORD,
UN 2^{ÈME} SI TU AS
ENCORE FAIM...

elior®

**AGIS
CONTRE LE GASPI !**

LORSQUE LE
CHEF TE SERT
TON PLAT CHAUD,
PRÉCISE LA
QUANTITÉ QUE
TU SOUHAITES

elior®

CHASSE AU GASPI

ENSEMBLE RÉDUISONS NOS DÉCHETS !

**RELEVÉ
DES DÉCHETS**
Quantité totale
de déchets organiques
jetés par semaine :

semaine 1	semaine 2
250 kg	220 kg

**RÉSULTAT
DU DÉFI**
Différence entre la quantité
jetée de la semaine et celle
de la semaine précédente :

- 30 kg

elior®



LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE

En plus de l'animation « Chasse au gaspi' », nous nous assurons de mettre en place des actions nécessaires à cette lutte.

LE PAIN EN FIN DE LIGNE DE SELF



Permet aux convives de prendre le nombre de morceaux de pain qui correspond à leur appétit, en ayant connaissance du contenu de leur plateau.

LES FRUITS DÉCOUPÉS



Favorise la consommation de fruits et Aide nos convives à en consommer car certains ne savent pas éplucher ou couper leur fruit.

LES CRUDITÉS EN SALADIERS NATURE OU ASSAISONNÉS



Les convives se servent selon leur appétit. Ils peuvent choisir une entrée nature ou assaisonnée, en fonction de leur goût.

LA TABLE DE PARTAGE



Incite à partager ce qu'il reste dans le plateau à la fin du repas avec ceux qui ont encore faim.



Focus sur les recettes végétariennes

L'association de céréales, légumes et légumineuses dans un plat apporte à l'organisme des protéines de qualité égale à celles apportées par la viande. Ainsi, créer des recettes végétariennes permet de varier les plats proposés dans les menus aux enfants tout en respectant l'équilibre alimentaire.

Des protéines végétales bonnes pour la santé

Elles permettent de réduire les apports en graisses saturées présentes dans les viandes.

Des plats riches en fibres et glucides complexes

Cela permet de garantir la couverture des besoins en protéines, d'augmenter la part des glucides complexes et des fibres dans notre alimentation ainsi que des vitamines et minéraux.

Des recettes validées par les enfants

Les recettes végétariennes, source de nouveauté, sont testées et approuvées par les enfants.

Une sensibilisation au respect de l'environnement

La consommation de produits végétaux est bénéfique pour l'environnement (émission faible de gaz à effet de serre) et permet de sensibiliser les enfants à une alimentation durable.

Afin de garantir un apport de **protéines suffisantes** dans les recettes végétariennes nous allions :

- Une **entrée protidique** : rillettes ou pain de poisson...
- Un **fromage** ou un **laitage**

Exemple de menu sans viande
Quantité de protéines contenues
dans ce menu

1/2 Œuf sur un lit de salade	3 g
Pâtes à l'andalouse (pour 300 g)	10,6 g
Yaourt nature	3 g
Fruit	0 g
Total	16,6 g

bon'App^{'''}

L'APPLI QUI VOUS SIMPLIFIE LA VIE !

4 **bonnes raisons** pour télécharger l'appli :



Consulter, **enregistrer** ou **imprimer** les menus



Rester informé sur la qualité et l'origine des plats servis



Consulter la présence d'allergènes dans chaque plat



Découvrir les animations et les actualités du restaurant

Elior & BonApp' vous accompagne en toute transparence.



Ou rendez-vous sur bonapp.elior.com