



elior@

Restauration sur place **Ecole Primaire d'Orliénas**

PRESENTATION

23 juin 2021



Candice FONTENILLE Laurent RONCALLI Victoire ARCHAMBAULT Morgane MATERA Patricia MOYENIN



Notre projet pour la Commune d'Orliénas

UN CHEF GERANT DYNAMIQUE ET ENGAGÉ Victoire A.

La Clé de Voûte de votre restaurant



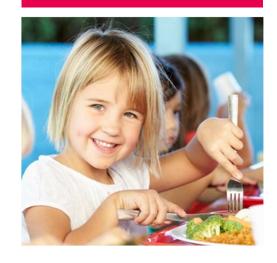
DES PRODUITS LOCAUX DE QUALITÉ

Transparence sur l'origine des produits, plus d'ancrage local

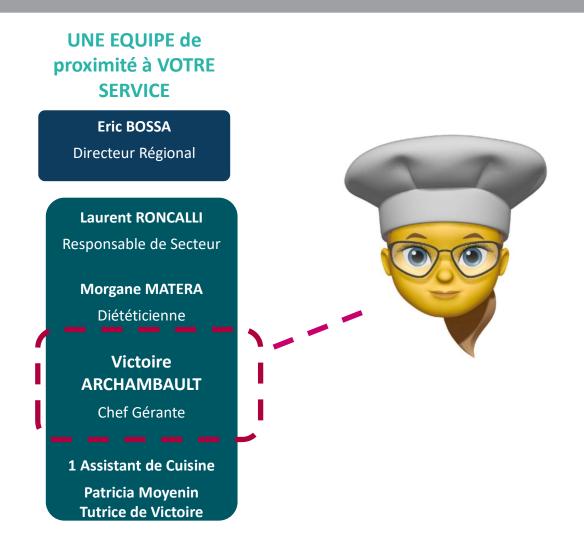


LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE

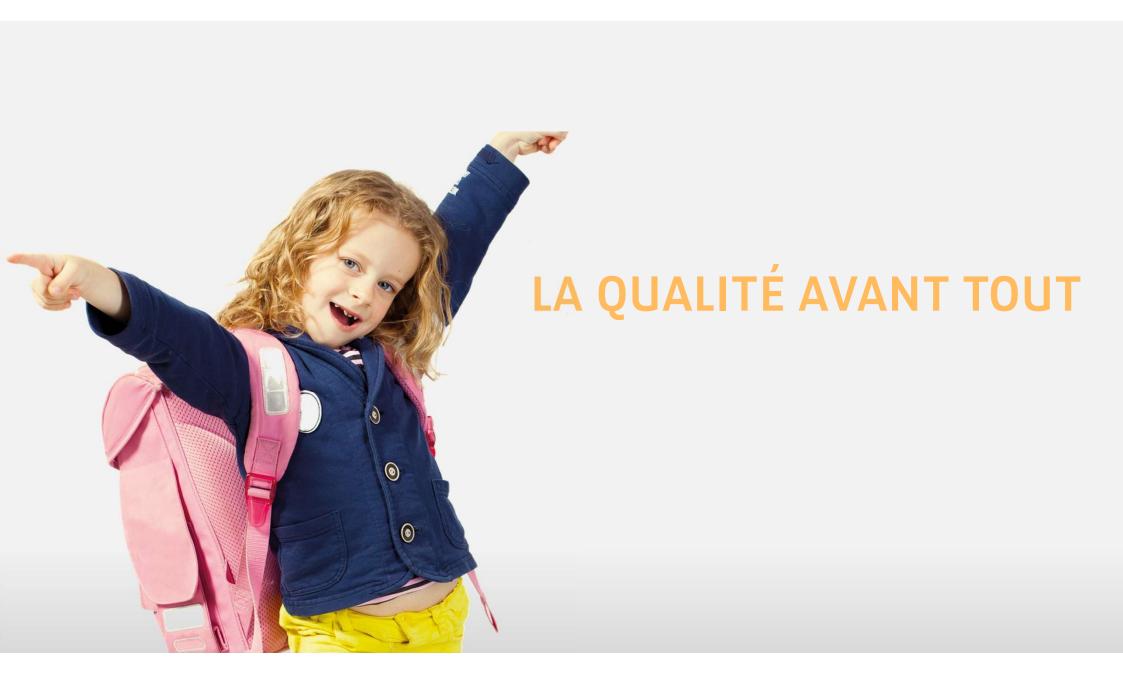
Des actions fortes et engagées



Une équipe à votre service







Comment sont élaborés nos menus



Respect des textes **réglementaires** et des recommandations officielles (GEMRCN, PNNS, PNA, avis de l'Anses...)

Des recettes **soucieuses des besoins** et envies de chaque typologie de convives

Elaboré par des diététiciens sur la base d'un plan alimentaire sur 20 jours consécutifs

Un menu équilibré, varié qui contient :

- Un légume ou un fruit cru
- Une viande, un poisson ou des œufs
- Un féculent
- Un produit laitier

Des **animations** et des menus à thème pour découvrir de nouvelles saveurs

Prise en compte du goût des convives : démarche d'innovation culinaire approuvée, test de recettes en direct avec les convives

Des produits de **qualité** dans le respect des **saisons**. Selon les contrats, des produits bio et locaux et des viandes labellisées sont au menu

NOS ENGAGEMENTS EN ALIMENTATION DURABLE

Mise en œuvre des dispositions de la loi Egalim

Total alimentation durable en valeur d'achats supérieur à 55% dont :

- 30% produits bio
- Entre 5 et10% produits Label Rouge
 - 10% produits MSC
 - 5% produits AOP/AOC
 - 5% produits HVE
 - 5% BBC

























L'innovation culinaire à travers de nouvelles techniques

Des techniques au service du goût



Recette du poisson avec huile parfumée :

- Déposer sur le poisson l'huile parfumée (d'huile d'olive, de tournesol, d'épices et d'herbes).
- 5q d'huile par portion de poisson.
- Cuisson à 100 degrés température sèche (non-utilisation de la fonction vapeur).
- Le jus du poisson à la cuisson se mélange avec l'huile parfumée et produit un bouillon savoureux!



Sauce plus fluide, moins épaisse, plus digeste.

Utilisation:

- On mélange cette farine de riz avec de l'eau froide ou une partie du bouillon (crème de riz).
- On lie la sauce en ébullition avec cette crème de riz.





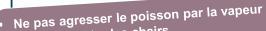
Réutiliser des légumes qu'on utilisait peu (navets, fenouil, poireaux...)

Sauce à base d'eau, oignons, carottes, poireaux, navets... montée à température.

On le laisse cuire, on le mixe, on le lie et on le crème.

Elle peut être proposée pour les viandes comme pour les poissons.

3 bases de sauces (blanche, brune ou rouge) que l'on peut associer avec.



Moins rétracter les chairs

Maintenir la tendreté et la jutosité au cœur du poisson



40 À 50 NOUVELLES RECETTES PAR AN APPROUVÉES PAR LES CONVIVES



NOS ACTIONS EN FAVEUR D'UNE ALIMENTATION DURABLE



Quelques-uns de nos partenaires régionaux

Sélectionner des produits de qualité











Au moins 25% de produits locaux (fréquence d'apparition) un plan de progrès pour atteindre 30%

Et d'autres partenaires locaux vont intégrés prochainement nos fournisseurs à savoir: (prise de contact en cours)

La ferme d'orlienas (yaourt



Dupont Fruit

Antoine Pariset

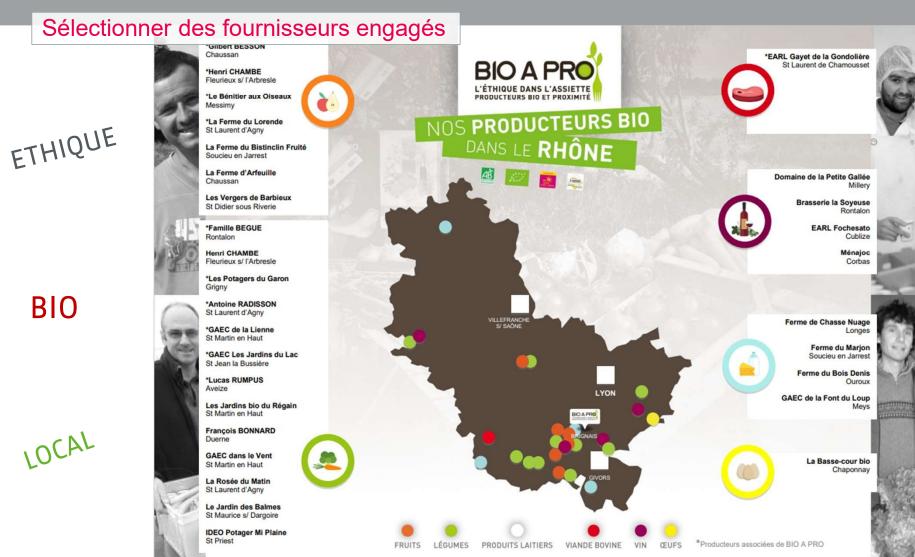
La ferme du Mornentais

Et bien d'autres encore





Lumière sur notre partenaire BIO A PRO



SANS ENGRAIS

SANS PESTICIDES

PRODUITS DE SAISON



Les actions fortes d'Elior autour du développement durable

Actions sur le plan social

Sensibiliser les enfants et les familles



Sur les impacts environnementaux de l'alimentation À travers des animations pédagogiques et le Nutriscore

- Diagnostic et lutte anti gaspillage
- Atelier Régaler plutôt que Gaspiller
- Atelier Chasse au Gaspi avec votre éco-futs à pain

Don alimentaire



Depuis plusieurs années, Elior s'est associée avec la Fédération Française des Banques Alimentaires, ce qui lui permet de faire des dons alimentaires.

Limiter la production de déchets

- Innovation culinaire testée et approuvée par les enfants
- Petite ou grande faim : Manger à sa faim sans gaspiller
- Fourniture de coupe pommes et presse agrume dans les offices

Le meilleur déchet est celui qu'on ne produit pas



66% Retours d'assiette

34% Liés à la distribution



Petite faim grande faim pour les élémentaires

Pour aller plus loin











Réduire le gaspillage



Eveil culinaire





COMMUNICATIONS / ANIMATIONS ET INNOVATION

Le programme d'évènements thématiques

Rythmer l'année et faire découvrir de nouvelles saveurs



4 animations Saveurs et Découvertes



5 repas calendaires: Noël, Galette, Nouvel An Iunaire, Chandeleur, Pâques



4 animations Développement Durable et Nutritionnelles : produits locaux, chasse au gaspi, produits bio, Régaler plutôt que gaspiller

















- Menus festifs
- Kit d'ambiance
- Supports pédagogiques
- Des attentions pour les convives









Une signalétique colorée et pédagogique

Porter les bons messages en couleurs



Un totem d'accueil présentant le menu de la semaine ainsi que les infos du chef (produit de saison, animation...).



Nos panneaux « règles de bonne conduite »



Des étiquettes permettant d'identifier les spécificités des plats



Le damier des messages pédagogiques.











Des panneaux décoratifs et pédagogiques autour du goût, de la préparation des plats et de l'équilibre alimentaire.

Une innovation exclusive du groupe ELIOR

Plaire, étonner et donner le goût de manger sainement

LE NUTRI-SCORE, UNE PREMIÈRE EN RESTAURATION COLLECTIVE







Fonctionnement

- le Nutri-Score est un logo qui informe sur la qualité nutritionnelle d'un produit ou d'une recette.
- Le calcul a été mis au point par des scientifiques, des médecins et des nutritionnistes, en tenant compte des nutriments et aliments à favoriser et ceux à limiter.

NUTRI-SCORE





Objectifs

- Informer nos convives sur la valeur nutritionnelle des aliments et du mode de préparation.
- Améliorer nos recettes en travaillant sur un meilleur équilibre nutritionnel.



Ambitions

- Confirmer le positionnement pionnier d'Elior en tant qu'acteur responsable et innovant.
- Allier repas sain et moment de plaisir.
- Généraliser le Nutri-Score dans l'ensemble des cantines scolaires Elior.







App'Table

l'appli qui vous dit tout sur la cantine!



App'Table valorise votre service de restauration!

NOUVEAU! NUTRI-SCORE

Nutri-Score

App'Table est une application mobile qui permet de créer du lien entre le restaurant scolaire, les parents et vous.



NOUVEAU!





Allergènes



ELIOR PRÉSENTE

Transparence

- Consulter le menu
- Voir les principaux allergènes
- Se renseigner sur la qualité des produits
- S'informer sur le Nutri-Score de chaque élément du repas



Partage

- Recevoir des informations spécifiques à votre établissement
- Consulter, via le blog Bon & Bon, des contenus sur l'alimentation et la cantine, des recettes, des astuces et des activités ludiques pour les enfants
- Recevoir des notifications sur les animations et l'actualité du restaurant



Personnalisation

Paramétrer son compte









elior@

JE TÉLÉCHARGE L'APPLICATION apptable.elior.com







PARTAGE

Des contenus pour s'informer



Les parents ont accès à des contenus variés et experts issus de notre blog
Bon & Bon.

L'univers de la cantine, l'alimentation des enfants et la lutte anti-gaspi n'auront plus de secrets pour eux!

En + : des recettes pour cuisiner en famille, des activités ludiques et pédagogiques pour les plus jeunes.



Actualités

Une animation à la cantine, un nouvel article sur Bon & Bon, les parents reçoivent une notification pour ne pas en perdre une miette!

Au plus près de votre actualité : App'Table c'est un moyen supplémentaire de valoriser les évènements et vos actions au sein des restaurants scolaires.



BON & BON

Le blog dédié à l'alimentation des enfants et la cantine

Nos objectifs:

- Répondre aux besoins de repères des parents sur l'alimentation de leurs enfants
- Leur faire découvrir les coulisses de la cantine de leurs enfants

nous proposons 5 rubriques:

- Bon & bien: des réponses concrètes sur des sujets variés tels que les besoins nutritionnels des enfants, l'apprentissage du goût, la construction de repas équilibrés etc..
- Bon & toqués: des recettes à cuisiner en famille, des trucs et astuces pour faire apprécier certains aliments ou tours de mains,
- **Bon & durable**: des sujets liés aux enjeux écologiques liés à l'alimentation,
- La cantine by Elior pour expliquer notre métier de restaurateur: élaboration des menus, fonctionnement d'une cuisine centrale, l'organisation d'une brigade, la loi EGalim...



 BIENTOT Bon & chouette : propose prochainement des contenus pédagogiques et ludiques sur l'alimentation

Au moins un nouvel article par semaine, à découvrir.



MERCI DE VOTRE ATTENTION



