

L'Institution Sainte Geneviève fait appel à Elior pour la préparation des repas.

Dès la rentrée prochaine, votre enfant déjeunera peut être au restaurant scolaire. En tant que parent vous vous posez des questions sur la qualité des repas qui lui seront servis. Ce document est là pour y répondre.

Depuis plus de 40 ans, Elior est un spécialiste de la restauration scolaire. Nous n'avons qu'un objectif : proposer à votre enfant un bon repas dans un environnement agréable.

Un chef engagé au quotidien.

Notre chef est avant tout un cuisinier, il a à cœur chaque jour de préparer des repas de qualité et d'apporter du plaisir dans l'assiette de votre enfant. Nous le formons aux respects des règles d'hygiène alimentaire.

Le choix des fournisseurs et la qualité des produits.

Nos fournisseurs sont sélectionnés avec soin. Ils s'engagent sur une parfaite maîtrise de la traçabilité, le respect des interdictions de produits ionisés ou étiquetés OGM, et une transparence totale vis-à-vis des principaux allergènes.

Chaque fournisseur fait l'objet d'audits et de contrôles des produits réguliers par les équipes Elior et des auditeurs indépendants. Par ailleurs, afin de répondre à une demande de plus en plus forte, nous disposons depuis de nombreuses années d'une large gamme de produits locaux (réseau de 11 000 producteurs de proximité recensés).



Un programme d'animations pour votre enfant.

Notre programme d'animations favorise la découverte du goût et des différentes traditions culinaires. Il contribue à la connaissance des bons comportements alimentaires. Plusieurs fois dans l'année, votre enfant aura le plaisir de déjeuner dans une ambiance festive autour d'un menu plein de surprises. 4 grands thèmes sont proposés :

- les saveurs et découvertes
- la nutrition
- le développement durable
- les fêtes calendaires



Comment sont élaborés les menus de votre enfant ?

Nos diététiciennes établissent des menus qui servent de référence à nos cuisiniers. Ils 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. Chez Elior, 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.