

L'APPÉTIT DU MIEUX



PRESENTATION





Qualité des produits



Menus de la semaine



Allergènes



Nutri-Score

App' Table

l'appli qui vous dit tout sur la cantine !



Blog



elior 

APP'TABLE

App'Table valorise votre service de restauration !

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



Menus



Nutri-Score



Qualité des produits



Facturation



Absences

NOUVEAU !



Blog



Allergènes

elior 

TRANSPARENCE

L'accès aux menus et aux informations produits

La consultation des menus est possible plusieurs semaines à l'avance. Les parents peuvent également les enregistrer et les imprimer.

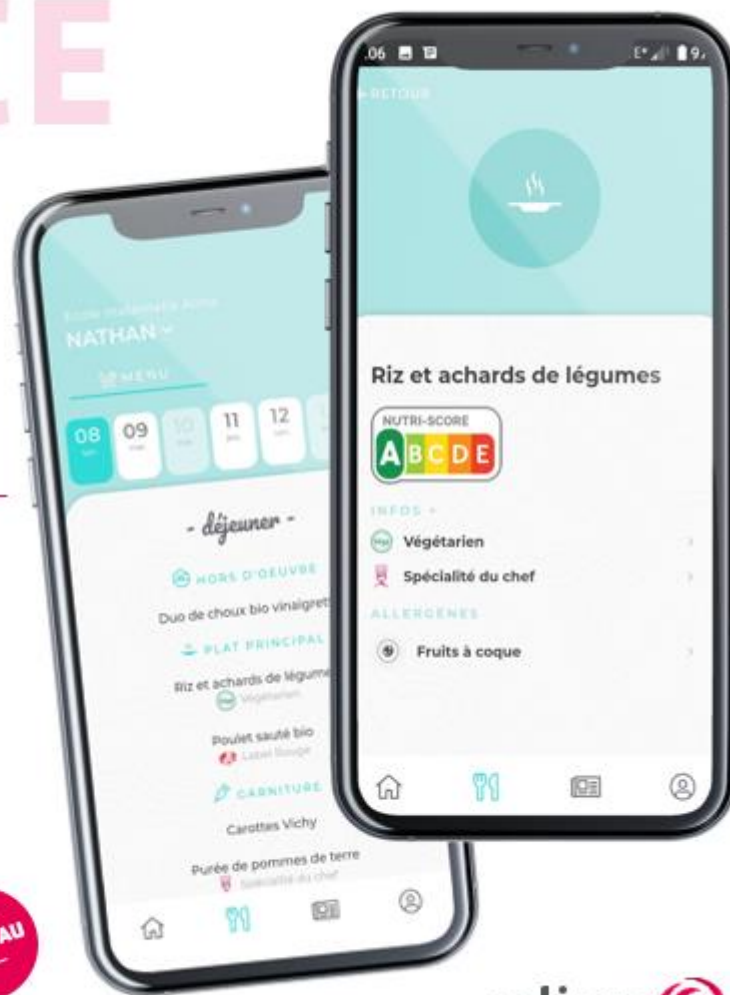


QUALITÉ

Labels, agriculture biologique, produits locaux... Les signes de qualité des produits sont affichés et les principaux allergènes sont mentionnés.



LE NUTRI-SCORE est indiqué pour informer les parents de la qualité nutritionnelle des recettes.



elior 

LES LABELS QUALITÉ

13 labels ont été retenus



Local

Ingrédient produit à moins de 200 km du lieu de consommation



Race à viande

Viande de race issue d'un troupeau allaitant



Label rouge

Signe national qui désigne des produits qui, par leurs conditions de production ou de fabrication, ont un niveau de qualité supérieur par rapport aux produits similaires habituellement commercialisés



Origine France

Produit issu de la production française



Bleu Blanc Cœur

Bleu Blanc Cœur s'engage dans une agriculture respectueuse des animaux et de la terre. Cette démarche concourt notamment à l'amélioration de la teneur nutritionnelle en Oméga 3 de notre alimentation.



AOP

L'Appellation d'Origine Protégée désigne un produit dont toutes les étapes de production sont réalisées selon un savoir-faire reconnu dans une même aire géographique, qui donne ses caractéristiques au produit

LES LABELS QUALITÉ



Vergers écoresponsables

La démarche Vergers écoresponsables marque l'engagement des producteurs pour des méthodes de production respectueuses de l'environnement et de la biodiversité dans les vergers, pour vous offrir une pomme/poire française de qualité, saine et riche en goût !



Végétarien

Plat végétarien



Spécialité du chef

Plat cuisiné par le chef avec sa touche de savoir-faire et une attention particulière



Pêche responsable

Signe de qualité Elios qui valorise la pêche responsable. Ce produit de pêche répond à des exigences environnementales, économiques et sociales.



Autres produits durables

Mention Elios regroupant les produits labellisés IGP (Indication Géographique Protégée) ou issus de Régions Ultrapériphériques (RUP), ou d'exploitations à Haute Valeur Environnementale, ou à Certification Environnementale de niveau 2.



Produit sélection Elios

Distinction Elios pour des produits issus de bassins de production reconnus pour leurs atouts propices à la culture de produits exceptionnels.



Recette signature

Recettes développées par le comité des chefs experts. Elles sont testées et approuvées auprès des jeunes convives

Le Nutri-Score

Elior est la première entreprise de restauration collective à mettre en place l'affichage Nutri-Score.

Une **information nutritionnelle** simple, lisible et compréhensible pour promouvoir une alimentation saine, variée et équilibrée.



Un score qui prend en compte :

- **Le nutriments et aliments à favoriser :** fibres, protéines, fruits à coque, huile d'olive/colza/noix
- **Les nutriments à limiter :** énergie, acides gras saturés, sucres, sel



Mais alors, un plat ou produit classé A est-il toujours la meilleure option ?

> Non,

par exemple, même si le plat végétarien a un Nutri-Score plus favorable que le sauté de bœuf, le fer présent dans les produits carnés est mieux absorbé que le fer d'origine végétale. Ainsi, pour une bonne santé, il est important de varier son alimentation.



Et un plat ou produit classé D ou E est-il forcément à éviter ?

> Non,

surtout en ce qui concerne les produits laitiers, car certains fromages sont souvent classés D ou E de par leur composition nutritionnelle. Les fromages sont une source importante de calcium. Même s'ils sont plus riches en matières grasses, la grande quantité de calcium qu'ils contiennent couvre une bonne partie des besoins de l'enfant ou l'adolescent.



PARTAGE

Des contenus pour s'informer



bon
b&n
C'EST ENCORE
MIEUX

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

NOUVEAU

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 événements et vos actions au sein des restaurants scolaires.

elior 

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.



Qualité des produits



Menus
de la semaine



Allergènes



Nutri-Score



Blog



Merci de votre attention

elior 

