

A Vigneux, l'éducation à l'équilibre nutritionnel passe par plus de plaisir dans l'assiette...

Le Chef de cuisine et son équipe imaginent de nouvelles recettes savoureuses. Celles-ci sont ensuite **goûtées puis approuvées par les enfants** à travers un questionnaire de satisfaction.

Leur avis compte : les recettes sont ajustées à leur goût ou tout simplement supprimées si elles ne sont pas appréciées.

Ainsi, chaque année :

- ✓ **1 test culinaire** est réalisé avec le Responsable de l'Innovation Culinaire d'Elior
- ✓ **30 nouvelles recettes** sont intégrées dans les menus.



- ✓ potages « maison »
- ✓ 100% de **crudités fraîches assaisonnées de vinaigrettes « maison »** : tomates à l'huile d'olive, concombre à la ciboulette
- ✓ **90% de pâtisseries « maison »** : cake au citron, moelleux au chocolat

Un programme de 35 animations attractives

Une Diététicienne Elior présente à temps plein, sur la ville de Vigneux, anime des ateliers éducatifs et pédagogiques pour sensibiliser les élèves à l'équilibre alimentaire.

Cette Diététicienne participe également aux commissions de menus.



Pour en savoir plus,
rendez-vous sur notre site internet
www.elior.com

elior  Un monde d'attentions

ELIBES - SAS au capital de 1 324 944 € - RCS Paris 8662 025 196 - Imprimé sur papier  par SOPEDI - Crédits photos : Nicolas Kalogeropoulos / La Petite Production, Fotolia, Stockfood, Elior / Rousseau&Selleur



ENSEIGNEMENT

Vigneux-sur-Seine
Nouveau contrat de restauration scolaire



Vigneux-sur-Seine

elior 
restauration



Chaque jour à Vigneux-sur-Seine, plus de 2 700 repas sont servis dans les restaurants des écoles maternelles, élémentaires, centres de loisirs, crèches et restaurant communal.

En septembre 2015, la ville a renouvelé sa confiance à Elior pour les 7 années à venir, dans le cadre d'une Délégation de Service Public. L'objectif est d'améliorer la restauration des petits vigneusiens et faire du repas un moment de détente et d'éducation.

Modernisation et travaux

- ✓ nouveau restaurant avec mise en place du « Self qui fait grandir » et d'une table de tri sur le groupe scolaire Louis Pasteur dès la rentrée 2016
- ✓ rafraîchissement des offices, salles à manger et remplacement de la vaisselle pour les 17 écoles de la commune.

bon'
App



L'application **NOUVEAU!**
pour consulter les menus,
suivre l'actualité et payer ses
factures de restauration scolaire.

Disponible sur Google play ou App Store

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

Afin de répondre aux critères fixés par le Grenelle de l'environnement, la ville favorise **les circuits courts (-150 kms) et intègre le bio** dans les assiettes :

- ✓ 3 produits locaux par semaine
- ✓ 1 produit bio par mois.

NOUVEAU!

Les produits frais et labellisés sont également privilégiés :

- ✓ 80% de produits frais
- ✓ 3 poissons frais par cycle de menus de 2 mois
- ✓ 100% de la viande d'origine France, 100% de la volaille labellisée.



Le groupe Elior a signé une "démarche de progrès" avec la Fédération Nationale d'Agriculture Biologique (FNAB) et l'association Manger Bio Ici et Maintenant (MBIM), pour **développer l'approvisionnement bio local en France.**

Grâce à l'approvisionnement de proximité, la ville soutient l'économie locale tout en **réduisant considérablement l'émission de gaz à effet de serre.**

Des repas plus « propres »



- ✓ livraison des écoles avec des véhicules moins polluants 100 % Gaz Naturel = **25% de CO2 et 85% d'ozone en moins.**
- ✓ conditionnement des plats garnis en barquettes biodégradables.

... la sensibilisation aux enjeux du développement durable et au gaspillage alimentaire, primordiale!

La gestion des déchets organiques via **les tables de tri** installées dans les restaurants scolaires s'intègre dans la politique environnementale de la ville.

Ces tables de tri permettent de sensibiliser les élèves au gaspillage alimentaire et d'isoler les déchets alimentaires pour les valoriser.



L'animation Chasse au gaspi

A la fin du repas et pendant une semaine, les enfants **notent la quantité d'aliments non consommés et jetés** sur leurs plateaux. Le personnel affiche les résultats dans le restaurant.

La semaine suivante, après avoir été sensibilisés, les enfants renouvellent l'expérience et les résultats sont comparés :
= **diminution de 20 à 30% du gaspillage dans les 2 mois suivant l'animation**

Une offre de restauration adaptée à chaque âge



Éveiller les enfants en **maternelle** au goût et à la découverte des aliments



Responsabiliser les enfants en **élémentaire** en leur apprenant à se servir eux-mêmes.