

La restauration

LETTRÉ D'INFORMATION AUX PARENTS D'ÉLÈVES ET CONVIVÉS DE L'ÉTABLISSEMENT

L'institution du Rondeau a confié sa restauration à la société **Elior**, n°1 français de la restauration scolaire sous contrat.

Les repas sont réalisés dans la cuisine de l'établissement par Gérard BASTIAN et son équipe.

Chaque jour, ils ont tous à cœur de faire du repas un véritable moment de détente, de plaisir et d'éducation.



UNE OFFRE ALIMENTAIRE ÉQUILIBRÉE ET DE QUALITÉ

Tous les repas sont élaborés sur place par notre Chef avec l'appui de notre Diététicienne Régionale afin de garantir l'équilibre alimentaire.

Ils respectent les recommandations et la législation en vigueur*, visant à garantir la fréquence d'apparition et les quantités servies pour chaque type d'aliments.

* décret du 30/09/11 et directives du PNNS (Plan National Nutrition Santé) et GEMRCN (Groupement d'Étude des Marchés en Restauration Collective et de Nutrition)

PRIORITÉ À L'INNOVATION CULINAIRE

Chaque année, de nouvelles recettes sont élaborées par un comité de Chefs experts en région animé par notre Responsable Innovation Culinaire (Sylvain Chevalier).

Des ateliers de création sont également réalisés par Michel Sarran, Chef 2 étoiles Michelin.

Elior a choisi d'associer systématiquement les convives à sa démarche d'innovation culinaire et procède à des tests au sein des établissements de la région.

Ce sont les enfants et adolescents qui testent les recettes.

Leurs avis comment : ne sont gardées que les



100
nouvelles
recettes

Par an



Dans un souci constant d'allier plaisir de manger et éducation au goût, nous menons différentes recherches basées notamment sur le travail culinaire des légumes ainsi que la chasse au gaspillage des déchets en partenariat avec l'Institut Paul Bocuse basé en Rhône-Alpes.

La restauration

LETTRE D'INFORMATION AUX PARENTS D'ELEVES ET CONVIVES DE L'ETABLISSEMENT

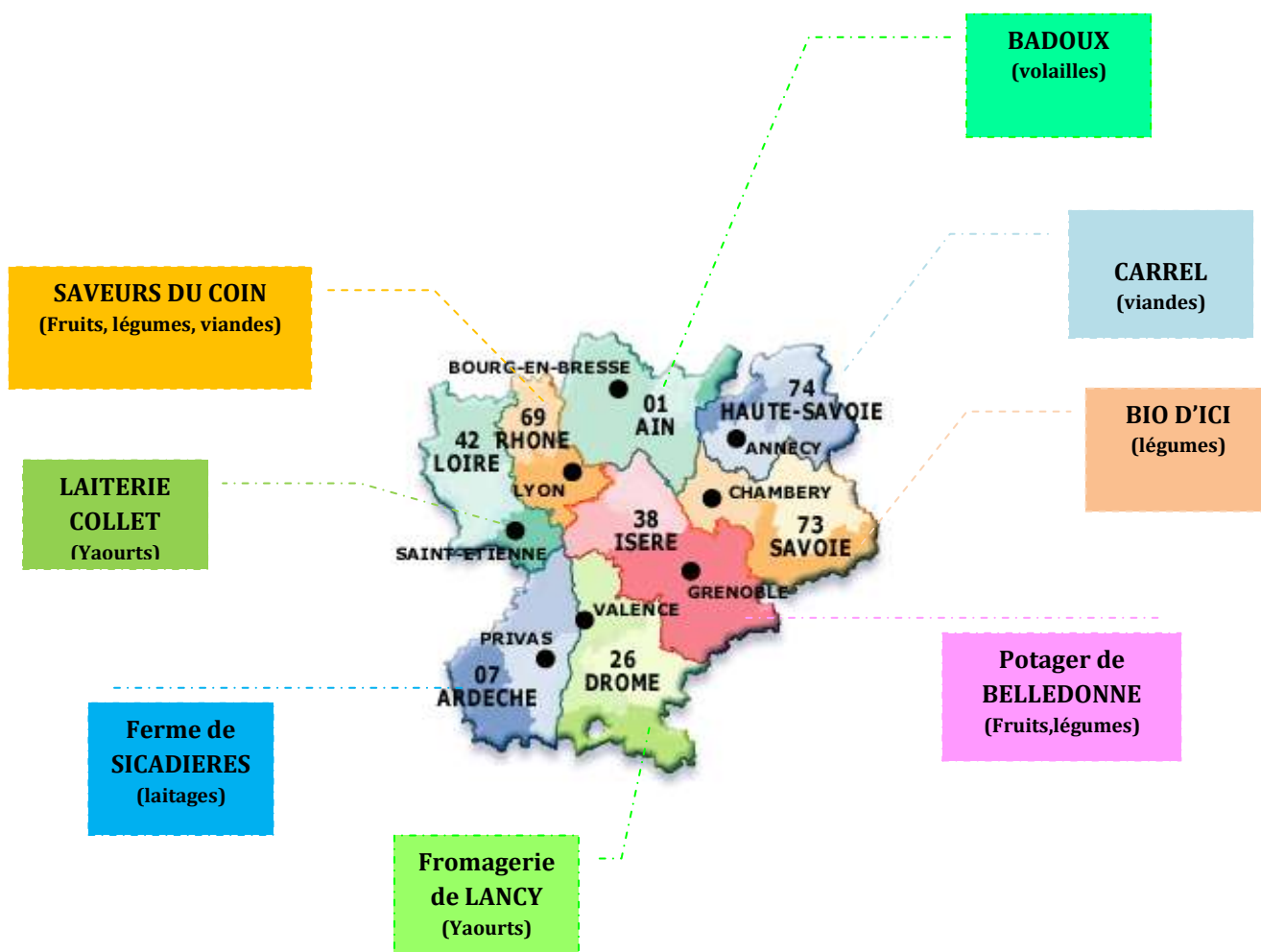
NOS APPROVISIONNEMENTS LOCAUX

Fort de plus de 600 producteurs locaux partenaires, Elior prolonge son investissement dans la vie économique de la région avec une priorité donnée au goût et au respect des saisons.



Du champs à l'assiette,

[découvrez nos producteurs de la région en vidéo en cliquant ici](#)



La restauration

LETTRÉ D'INFORMATION AUX PARENTS D'ÉLÈVES ET CONVIVES DE L'ÉTABLISSEMENT

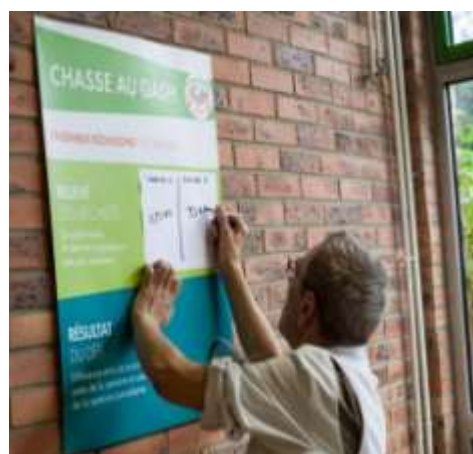
LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE

Nous proposons des dispositifs pour permettre aux enfants d'être acteurs de la lutte contre le gaspillage alimentaire qui représente de **15 à 25% du volume du poids du repas en déchet**.
(Données issues des tests conduits avec l'institut Paul Bocuse)

Notre démarche « Chasse au gaspi »

Chaque jour, notre équipe **pèse les quantités d'aliments non-consommés et jetés** afin d'analyser les actions à mener en faveur d'une réduction des déchets alimentaires.

Des animations spécifiques sont également organisées avec les convives via **des campagnes de sensibilisation** (Participation des élèves aux relevés de pesées, affichage ...)



Actions anti-Gaspi

Une signalétique adaptée



Des animations pédagogiques pour responsabiliser



→ A cela peut s'ajouter 1 éco-fût pain.

Objectif : Sensibiliser les convives à la quantité de pain gaspillée et revaloriser le pain collecté.

→ Diminution de 20 à 30% du gaspillage dans les 2 mois suivant l'animation.

La restauration

LETTRE D'INFORMATION AUX PARENTS D'ELEVES ET CONVIVES DE L'ETABLISSEMENT



Un monde d'attentions