



La restauration de votre établissement



Au Lycée Kerplouz

La restauration a été confiée à la société Elior, leader de la restauration scolaire depuis 40 ans.

Elior offre chaque jour des repas sains, savoureux et équilibrés respectant 3 principes : la qualité des produits, l'équilibre nutritionnel et la sécurité alimentaire.

Cyril PULSFORD et son équipe pratiquent avec passion leurs métiers et ont tous à cœur le bien-être de leurs convives.



LA CUISINE

Une offre alimentaire équilibrée et de qualité

Les menus sont élaborés par des Diététiciennes afin de garantir l'**équilibre alimentaire**. Ils respectent les recommandations et la législation (décret du 30/09/11 et directives du PNNS* et GEMRCN**), visant à **garantir la fréquence d'apparition et les quantités servies** pour chaque type d'aliments :

- une crudité ou une cuitité
- une viande, poisson ou œuf
- un accompagnement (légumes ou féculents)
- un produit laitier
- un dessert (fruits, desserts lactés, pâtisseries...)

La qualité des menus est également au cœur de nos exigences. Ainsi, l'équipe de restauration élabore de nombreuses **recettes « maison »** et privilégie les **produits frais**.



* Plan National Nutrition Santé

** Groupement d'Étude des Marchés en Restauration Collective et de Nutrition

Une collaboration avec les meilleurs Chefs et des recettes approuvées par les convives

L'enrichissement et le renouvellement permanent des menus sont des enjeux majeurs.

Ainsi, de nouvelles recettes sont élaborées par un comité de Chefs experts pilotés par un Responsable innovation culinaire et des ateliers de création animés par **Michel Sarran, Chef 2 étoiles Michelin**.

Elior a choisi d'associer systématiquement les convives à sa démarche d'innovation culinaire. **Ce sont les enfants et adolescents qui testent les recettes.**

Leur avis comptent : ne sont gardées que les recettes approuvées par eux.



LES PRODUITS LOCAUX

Fort de plus de 11 000 producteurs locaux partenaires partout en France, Elior prolonge son investissement dans la vie économique de la région pour le goût, pour le respect des saisons et de la planète.

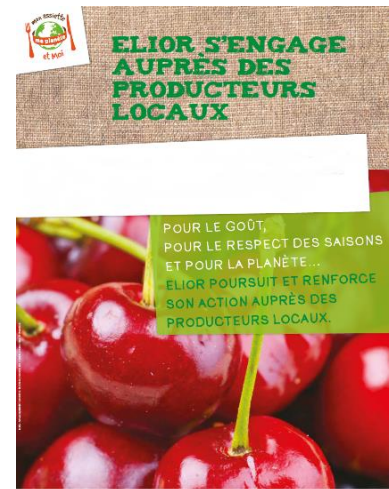
Du champ à l'assiette

Elior s'approvisionne de plus en plus auprès de **producteurs locaux** pour offrir aux jeunes des produits frais, de qualité.

Les élèves sont sensibilisés sur l'impact positif des approvisionnements de proximité sur l'économie locale et le développement durable, à travers un kit d'animation pédagogique.



Un monde d'attentions elior 



Un monde d'attentions elior 

LA MISSION HANDICAP

Partenaire de l'Agefiph*, notre politique ressources humaines est bâtie sur **5 axes en faveur de l'emploi des personnes handicapées : recrutement, accueil, formation, sensibilisation et communication.**

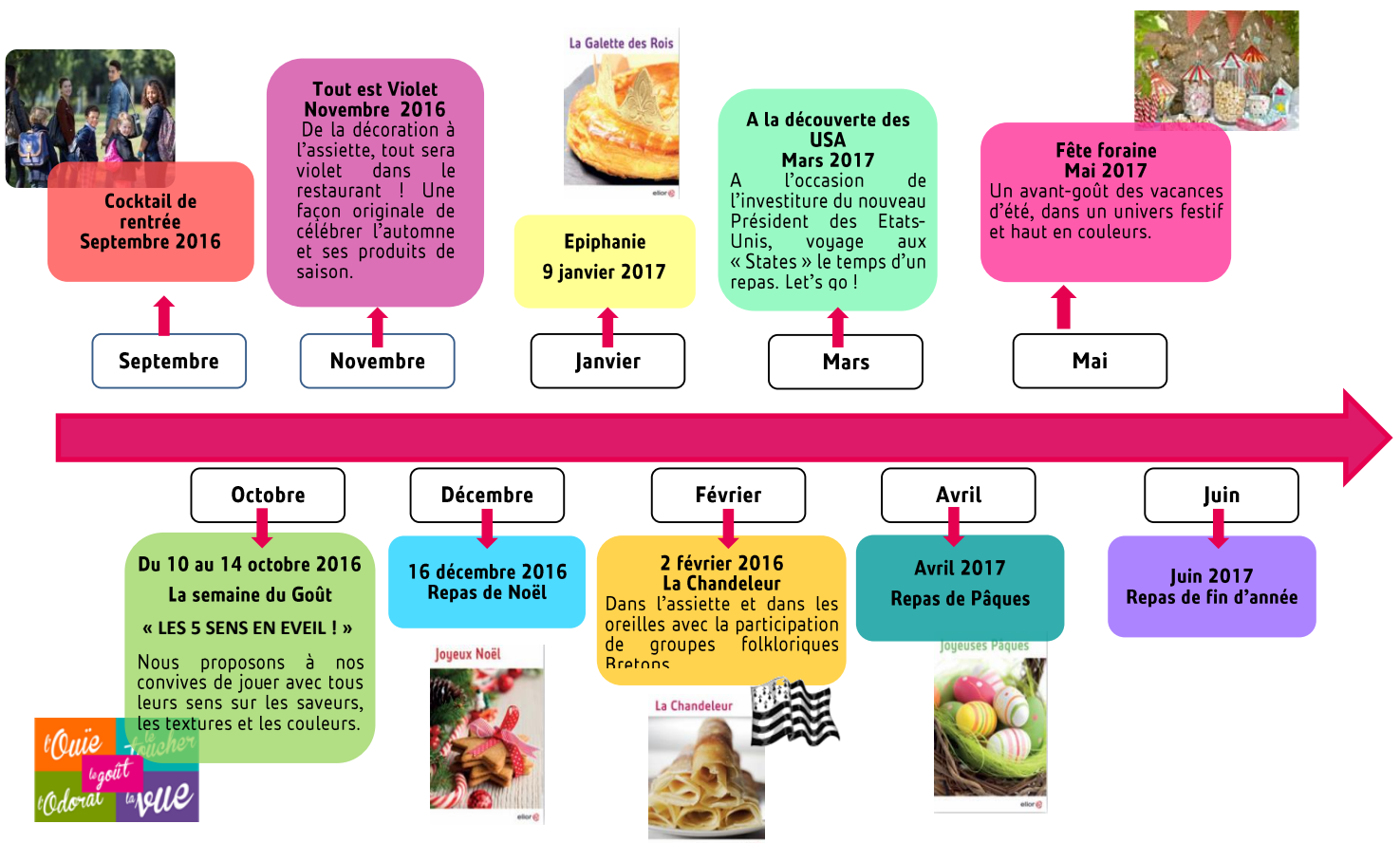
À ce titre, nous participons à de nombreuses manifestations dont « La semaine pour l'emploi des Personnes Handicapées » et multiplions les actions en faveur de la sensibilisation au handicap : concours «Gagner ensemble», ateliers avec « Handicap International », ateliers culinaires «Toque chef» avec Grégory Cuilleron

LES ANIMATIONS

Nous organisons tout au long de l'année des animations pédagogiques et ludiques pour faire des repas des moments privilégiés de convivialité et l'occasion parfaite d'apprendre tout en s'amusant. Toutes sont relayées dans l'assiette grâce à des recettes à thème réalisées par nos Chefs et dans le restaurant par de nombreux éléments de décoration.

Le programme est composé de 4 grandes thématiques :

- **Les animations « Saveurs et Découvertes »** : les animations « Tous fous du Goût » et « pays » sont des rendez-vous pour développer l'éducation au goût, encourager les enfants et adolescents à découvrir les différentes cultures et richesses culinaires du monde.
- **Les animations « Nutritionnelles »** : En collaboration avec les enseignants, nous menons des ateliers « Petit-déjeunons ensemble » autour d'un buffet varié, des ateliers interactifs sur l'équilibre alimentaire ou des animations produites telles que « Le jour du Légume » ou « Fraîch'attitude »
- **Les animations « développement durable »** : ces animations sensibilisent les élèves au respect de l'environnement à travers le tri des déchets, la lutte contre le gaspillage alimentaire et une consommation responsable (produits locaux, de saison)....
- **Les animations « calendaires »** : ces animations qui célèbrent les « incontournables culturels » et donnent aux enfants et adolescents le goût des traditions festives et culinaires.



LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE

Nous proposons des dispositifs pour permettre aux enfants d'être acteurs de la lutte contre le gaspillage alimentaire, notamment :

- **l'animation « chasse au gaspi »** qui permet de compter et visualiser les produits jetés



LES CONCEPTS

Notre offre de restauration s'adresse à chaque âge. De l'assiette (menus, vaisselle) à l'environnement du restaurant (ambiance, signalétique, mobilier, confort), tout est pensé pour permettre à chacun de déguster son repas dans un lieu convivial et chaleureux.

Les + :



"Parenthèse Déjeuner" est un concept adapté pour les convives adultes à la recherche d'une pause détente pour le déjeuner dans un lieu agréable et confortable.



Les internes en collège et lycée passent 5 jours par semaine à l'école. Pour que leur cadre de vie soit aussi studieux que chaleureux, Elior leur a dédié un concept spécifique, **« Le goût de chez soi »**, et leur propose notamment :

- une offre alimentaire plus festive
- des ateliers de cuisine,
- des animations surprises pour faire du repas un moment de convivialité.