

LES ENGAGEMENTS DURABLES D'ELIOR



« 1 100 producteurs locaux référencés pour la France. »

Elior est engagé depuis plus de 10 ans dans une démarche de responsabilité sociale et environnementale, et a signé la charte Global Compact des Nations unies dès 2004. En tant que restaurateur responsable, Elior veille tout particulièrement au respect des engagements suivants :

Des approvisionnements responsables

Elior s'engage à préserver les ressources halieutiques en supprimant de ses approvisionnements les espèces protégées et en favorisant les pratiques de pêche durable. Elior est membre fondateur de la RFA (Responsible Fishing Alliance) qui a pour objectif d'établir une gestion pérenne des ressources de poissons. Sachant géolocaliser ses producteurs, Elior favorise également les approvisionnements locaux et les producteurs des régions dans lesquelles il est implanté avec notamment plus de 11 000 producteurs locaux référencés pour la France.

Une responsabilité d'employeur

Pour garantir les meilleures prestations et le meilleur accueil à ses clients, Elior s'appuie sur l'expertise et le savoir-faire de 106 000 collaborateurs à travers le monde. Toutes ses équipes sont sensibilisées aux éco-gestes et Elior a créé une formation spécifique sur les enjeux du changement climatique. Le Groupe est le premier acteur de la restauration à avoir développé un outil de mesure carbone mis à la disposition de ses équipes.

La lutte contre le gaspillage alimentaire

Signataire du Pacte national contre le gaspillage alimentaire, Elior mobilise l'ensemble des acteurs à chaque étape de la chaîne alimentaire, en cuisine, dans les restaurants et dans l'assiette. Cela signifie, en amont, garantir des produits bons et sains car « meilleur c'est, moins on gaspille », en cuisine, favoriser des pratiques culinaires responsables, et dans les restaurants, des quantités justes et une sensibilisation des convives (plus d'un demi-million d'enfants sensibilisés depuis 2010 via des ateliers « antigaspi »). Elior s'engage par ailleurs à redistribuer ses invendus à des associations caritatives, via son partenariat avec l'association la Tablee des Chefs.

Aa Le menu conseillé par nos nutritionnistes

♥ Les plats préférés des enfants

★ Innovation culinaire

🌍 Plat d'ici et d'ailleurs

🌱 Développement durable

📍 Produit Local

📖 Recette Maison

ELRES - SAS au capital de 1 324 984 euros - RCS Paris 662 025 196 - Les menus proposés peuvent varier selon la gestion des matières premières du restaurant



ENSEIGNEMENT

Menu de votre
restaurant scolaire

12/02/18 > 16/03/18

www.elior.com | [Twitter Elior_France](https://twitter.com/Elior_France) | restauration.enseignement@elior.com

elior  Un monde d'attentions

elior 

MENU RESTAURANT Scolaire

DÉJEUNERS

DU 12 FÉVRIER 2018 au 16 MARS 2018

LUNDI 12/02	MARDI 13/02	MERCREDI 14/02	JEUDI 15/02	VENDREDI 16/02
Pâté de foie Salade verte aux agrumes Carottes râpées Galopin de veau grillé Pommes paillassons Bûchette à la chèvre Entremets au praliné Fruit de saison Smoothie abricot pomme	Iceberg vinaigrette orientale Céleri et mimolette du verger (Michel Sarran) Taboulé orientale Palette de porc à la diable Purée de carottes fraîches Camembert Fruit de saison Beignet chocolat noisette	Betterave mimosa Quiche Provençale (Michel Sarran) Blé Salade Yaourt nature Compote de pommes Fruit de saison	Potage aux légumes Rôti de bœuf Penne Haricots beurre saveur Antillaise Tome blanche Moelleux myrtilles citron Fruit de saison	Repas Chinois  Nems au poulet Beignets de poisson Riz cantonnais Fromage blanc Ananas frais Fruit de saison Riz au lait
LUNDI 19/02	MARDI 20/02	MERCREDI 21/02	JEUDI 22/02	VENDREDI 23/02
Salade coleslaw Coquillettes sauce cocktail Salade verte aux croûtons maïs Poulet Kedjenou Frites Camembert Fruit de saison Flan à la vanille Île flottante framboise coco	Dips de carottes sauce aneth Duo de saucissons Macédoine mayonnaise Carbonnade flamande Purée Tartare ail et fines herbes Clafoutis	Pâté de foie Omelette jambon fromage Haricots verts Fromage blanc Flan pâtissier maison	Cake aux deux fromages Emincé de dinde sauce suprême Gratin de pomme de terre aux blettes Macaroni Edam Panna cotta caramel Pomme au four Fruit de saison	Potage aux légumes Pavé de lieu sauce crème Carottes infusion colombo Dal makhani Brie Salade de fruits frais Fruit de saison Yaourt aromatisé

LUNDI 26/02	MARDI 27/02	MERCREDI 28/02	JEUDI 29/02	VENDREDI 30/02
Saucisson à l'ail Cordon bleu Polenta au beurre Haricots verts Brie Fruits de saison Entremets praliné	Carottes râpées vinaigrette maison Spaghetti bolognaise Camembert Fruit de saison Smoothie abricot pomme	Potage tomate vermicelles Sauté de porc Carottes Yaourt aromatisé Fruit de saison Mousse aux petits beurres	Concombre à la crème Hachis Parmentier Salade Croûte noire Compote de pomme meringuée Fruit de saison	Œufs durs mayonnaise Merguez Frites Croc' lait Fruit de saison
LUNDI 05/03	MARDI 06/03	MERCREDI 07/03	JEUDI 08/03	VENDREDI 09/03
Salade Rochelle Nuggets de poisson Purée de carottes Potatoes Bleu Fruit de saison Glace	Salade d'endives Tartiflette Emmental Fruit de saison Crêpe au sirop d'érable	Friand à la viande Quenelles de brochet sauce aurore Riz créole Camembert Fruit de saison Ananas et caramel au lait	Salade du maraîcher Poulet sauce champignons Frites Mimolette Fruits de saison Gaufre	Betteraves Couscous Semoule Petit Suisse Flan nappé au caramel Fruits de saison
LUNDI 12/03	MARDI 13/03	MERCREDI 14/03	JEUDI 15/03	VENDREDI 16/03
Salade catalane Salade de riz Betteraves vinaigrette Boulettes de bœuf au curry Semoule Edam Flan au chocolat Crème fouettée aux fruits Fruit de saison	Céleri rémoulade Mousse de tomate et fromage frais Dips de carottes sauce aneth Rissollette de veau sauce champignons Carottes Antillaise Purée de pois cassés Carré de l'Est Fruit de saison Entremets au citron Compote de poires	Assiettes de charcuteries Palette de porc à la diable Penne Croûte noire Fruits de saison Mousse au cacao	Tourte au chorizo Rôti de dinde au jus Petits pois carotte navets Yaourt nature Fruit de saison Grillé aux pommes	Potage aux courgettes Colin pané et quartier de citron Pommes safranées Pêlé mêle provençal Mimolette Mousse au nougat Fruit de saison Semoule au lait