

Vos enfants déjeunent à la cantine et nous avons à cœur de cuisiner chaque jour, des repas bons, sains et responsables.

Notre mission est de nourrir les jeunes convives de la crèche à l'université avec des repas **sûrs, sains, variés, et toujours à leur goût**. Elior propose une gamme de nouvelles recettes « Les Plat Durables ». Mais pourquoi et qu'est-ce qu'un Plat Durable chez Elior ?

L'ENJEU

Réduire les émissions de gaz à effet de serre de nos repas tout en apportant les nutriments essentiels à une bonne alimentation pour vos enfants et économiquement accessible au plus grand nombre.

En effet, la viande et le poisson sont les aliments les plus émetteurs de gaz à effet de serre. **Elior s'engage à réduire de 12 % l'empreinte carbone de ses repas (d'ici 2025 par rapport à 2020).**

LA RECETTE DES PLATS DURABLES :

La viande et le poisson sont remplacés de moitié **par des aliments source de protéines végétales** (légumes secs, céréales, pommes de terre) **et quelques grammes d'aliments riches en fer ou DHA** comme le foie de volaille, la sardine...

« CES PLATS DURABLES ONT L'AVANTAGE DE GARANTIR APPORTS NUTRITIONNELS, SATIÉTÉ ET PLAISIR, LES 3 ÉLÉMENTS ESSENTIELS D'UN BON REPAS À LA CANTINE. »

- Pr. Tounian, Chef du service nutrition et gastro-entérologie pédiatrique de l'Hôpital Trousseau.

Notre offre de Plats Durables propose **des recettes de plats complets concoctés par nos chefs**. Elle prend son inspiration des recettes traditionnelles de plats complets très appréciés par les enfants.

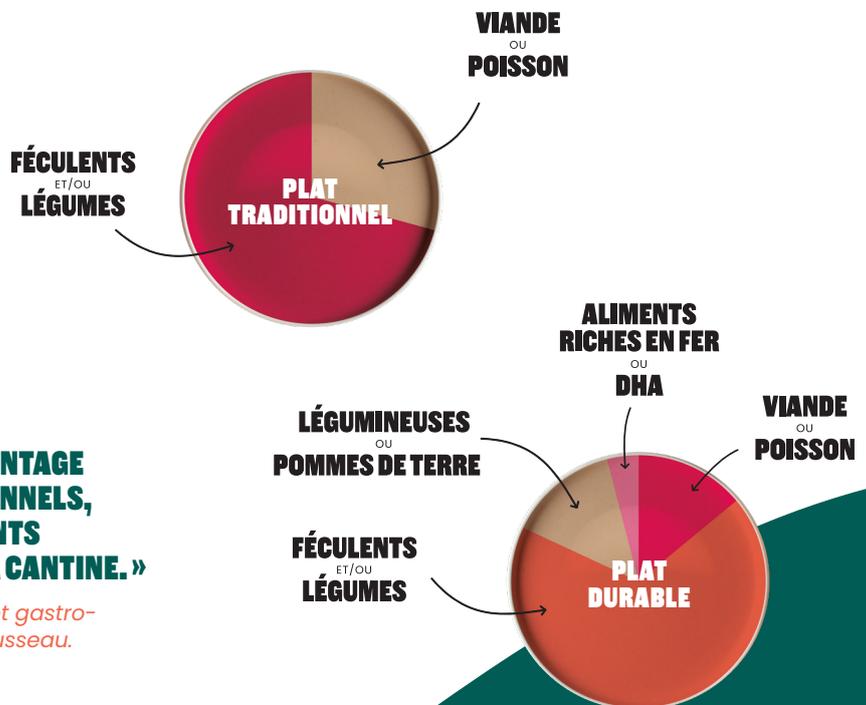
Chaque recette est validée par les jeunes convives lors de tests de satisfaction gustative et doit obtenir 70 % d'approbation minimum pour être intégrée dans nos menus.

Ainsi, la brandade de poisson, le chili con carne et riz ou encore l'émincé de volaille sauce coco, lentille corail et riz... viendront garnir les assiettes de vos enfants pour régaler leurs papilles.

MAIS LES PLATS CARNÉS APPORTENT AUSSI :

- **du fer bien assimilé par l'organisme et du DHA***, indispensables au bon développement du cerveau
- **des protéines** de bonne qualité...

* Le DHA est une matière grasse de la famille des Oméga 3



LES PLATS DURABLES ÉMETTENT EN MOYENNE 45 % DE GAZ À EFFET DE SERRE EN MOINS QU'UN PLAT TRADITIONNEL.

L'OFFRE PLAT DURABLE RÉPOND AUX 3 PILIERS DU DÉVELOPPEMENT DURABLE :

ÉCOLOGIQUE

Diminuer les émissions de gaz à effet de serre de nos repas grâce à **la réduction de consommation de viande et de poisson** et, de fait, de la consommation des ressources naturelles. Cette offre maximise également la ressource animale dans son ensemble **en utilisant des abats dans nos recettes** comme le foie de volaille, habituellement peu valorisés en restauration collective.

LES PLATS DURABLES ÉMETTENT EN MOYENNE
45 % DE GAZ À EFFET DE SERRE EN MOINS
QU'UN PLAT TRADITIONNEL
(CALCULÉ SELON LA BASE AGRIBALYSE DE L'ADEME).

2 SOCIAL

Permettre aux enfants **l'accès à une alimentation de qualité**, notamment par l'attention portée à la couverture de leurs besoins en fer bien assimilé et en DHA, grâce à **un enrichissement naturel**, et **cautionnée** par le Professeur Tounian.

3 ÉCONOMIQUE

Proposer une offre plus compétitive qu'une offre alimentaire carnée traditionnelle, **adaptée au contexte inflationniste**.

Notre définition de Plats Durables ne comprend pas d'engagement sur les produits de saison, locaux, labels... qui sont définis par le cahier des charges de chacun de nos clients.

Pour en savoir plus sur les menus de vos enfants, téléchargez l'application App'Table ou rendez vous sur apptable.elior.com



Pour vous informer sur l'alimentation des enfants, les coulisses de la cantine by Elior, trouver de bonnes recettes ou des jeux et activités pour vos enfants, rendez-vous sans plus attendre sur le blog : bon-et-bon.elior.fr

**bon
&n**
C'EST ENCORE
MIEUX

elior.fr | [@Elior_France](https://twitter.com/Elior_France) | [in Elior France](https://www.linkedin.com/company/elior-france)
restauration.enseignement@elior.fr

elior



POUR DES REPAS SAINS ET RESPONSABLES

elior