



COMMISSION DE RESTAURATION 2019 - 2020

Ville de PONTAULT-COMBAULT



Novembre 2019



LE MOT D'INTRODUCTION

Elior a le plaisir de vous présenter les nouveautés sur les menus, mais aussi les animations et ateliers qui seront mis en place pour les convives des restaurants scolaires de votre ville, tout au long de l'année 2019 / 2020.

SOMMAIRE

- 1. NOTRE PROMESSE ET NOS ENGAGEMENTS**
- 2. LES NOUVEAUTES DANS LES MENUS**
- 3. NOTRE PROGRAMME POUR LES ENFANTS DU SCOLAIRE ET DES CML**
- 4. VOTRE CALENDRIER D'ANIMATIONS 2019/2020 SUR-MESURE**



— 1 —

NOTRE PROMESSE & NOS ENGAGEMENTS

elior 

UN PROGRAMME QUI A DU SENS

L'appétit du mieux est l'engagement d'Elior au quotidien. Il se traduit dans et autour de l'assiette à travers son programme d'animations conçu sur :

3 AXES

- **MIEUX VIVRE ENSEMBLE**
Faire de la pause déjeuner le moment de convivialité et de proximité par excellence.
- **MIEUX SE NOURRIR**
Développer le plaisir gustatif des convives et leur faire apprécier les produits sains.
- **MIEUX AGIR POUR LA SOCIÉTÉ**
Promouvoir les bons comportements alimentaires et sensibiliser les convives à la réduction du gaspillage alimentaire.

4 THÉMATIQUES



CALENDRAIRE

Les traditions festives



SAVEURS & DÉCOUVERTES

Les explorations gustatives



NUTRITIONNELLE

Les bons comportements alimentaires



DÉVELOPPEMENT DURABLE

Les bons gestes pour la planète

Notre programme s'inscrit également dans la stratégie RSE d'Elior :



POUR FAIRE PLAISIR À NOS CONVIVES

Elior rythme l'année en donnant **rendez-vous à ses convives autour de thèmes festifs et pédagogiques.**

Chaque animation est l'occasion de se régaler, de découvrir le goût, de partager des **moments de plaisir** ou même d'apprendre tout en s'amusant !

Repas à thème, décoration, jeux, atelier, attentions  ... Les supports et contenus proposés sont adaptés à chaque type de convives pour mieux retenir leur intérêt et leur faire plaisir avant tout !

POUR QUI ?

- **TOUT-PETITS**
en crèche



- **ENFANTS ET ADOLESCENTS**
en milieu scolaire



- **SENIORS**
en foyer ou à domicile.....



Tous
les ans,
des nouveautés
...



—2—

LES NOUVEAUTES DANS LES MENUS DES ENFANTS

elior 

LE PAIN



Faire goûter aux enfants plusieurs types de pain
Un pain différent chaque jour sur une semaine aux vacances de février 2020

Tradi-graines

Pain aux fruits
rouges

Pain complet

Pain Baltik

Pain aux céréales

Mr PONS Boulanger à
Pontault-Combault

LES PLATS VEGETARIENS



NUTRITIONNELLE

APPLICATION DE LA LOI EGALIM

**1 MENU VEGETARIEN
PAR SEMAINE**

#EGalim



ÉTATS
GÉNÉRAUX
ALIMENTATION

Chers parents,

Les états généraux de l'alimentation (EGalim) se sont réunis en 2017. A l'issue de cette assemblée réunissant toutes les parties prenantes du secteur alimentaire, des lois ont été votées.

C'est dans ce cadre qu'à compter du **1^{er} novembre 2019**, nous proposerons à vos enfants **un menu végétarien par semaine** afin de répondre aux obligations légales. Cette mesure fait l'objet d'un test sur **2 ans**.

Un menu végétarien est composé d'un plat dont la viande ou le poisson a été remplacé par des œufs, des produits laitiers ou des aliments apportant des protéines végétales.

Pour obtenir une qualité de protéines végétales **équivalente** à celle de la viande, le plat doit associer des céréales (riz, blé, maïs) et des légumineuses (lentilles, pois chiches, haricots rouges).

Chez Elior, nos menus garantissent une quantité de matières grasses limitée et un apport **d'au moins 10g de protéines** adapté aux besoins nutritionnels des enfants.

Dans une démarche de découverte du goût et des saveurs, nos recettes ont été préalablement validées par les enfants lors de tests culinaires sur site.

Ces repas végétariens seront représentés dans nos menus par ce logo

LE JOUR DU 



« L'alimentation des enfants en restauration scolaire répond à des recommandations strictes. Il ne faut donc pas supprimer la viande de tous ses repas. Ainsi, les jours du repas végétarien, nous vous recommandons de proposer de la viande ou du poisson au dîner afin de garantir un bon apport en fer. »



Pour mieux comprendre ce qu'est un plat végétarien
<https://www.youtube.com/watch?v=N4BtVHyn1X4>



elior.fr

elior @



—2—

NOTRE PROGRAMME
POUR LES ENFANTS
DU SCOLAIRE ET DES CML

elior 

LES ANIMATIONS INCONTOURNABLES



LE PACKAGE ANNUEL INCONTOURNABLE

8



CALENDRAIRE

- C'est la rentrée
- Halloween
- Noël
- Epiphanie
- Nouvel an chinois
- Chandeleur
- Pâques
- Vive les vacances



1



SAVEURS & DÉCOUVERTES

- Les 5 saveurs



NOUVEAU

1



DÉVELOPPEMENT DURABLE

- Une animation au choix dans le programme à l'occasion de :



1 KIT POUR 150 CONVIVES COMPREND

- Des supports de décoration pour la salle de restaurant
- Des accessoires de déguisement pour le personnel
- Des attentions à remettre à chaque convive (élémentaire)



LES THÈMES INCONTOURNABLES

8



CALENDRIERE

DES AFFICHES



DES SUPPORT-MENUS



LES THÈMES INCONTOURNABLES

1



SAVEURS & DÉCOUVERTES

Les 5 SAVEURS



Du 7 au 11 octobre 2019

Cette année, ce sont les saveurs qui façonneront le goût de nos convives. **Sucré, salé, amer et acide** pour **une explosion des papilles** et quelques indices pour **partir à la découverte de la mystérieuse saveur umami...**



LES ATTENTIONS CONVIVES

Des marques-pages pour les enfants en élémentaire et ados



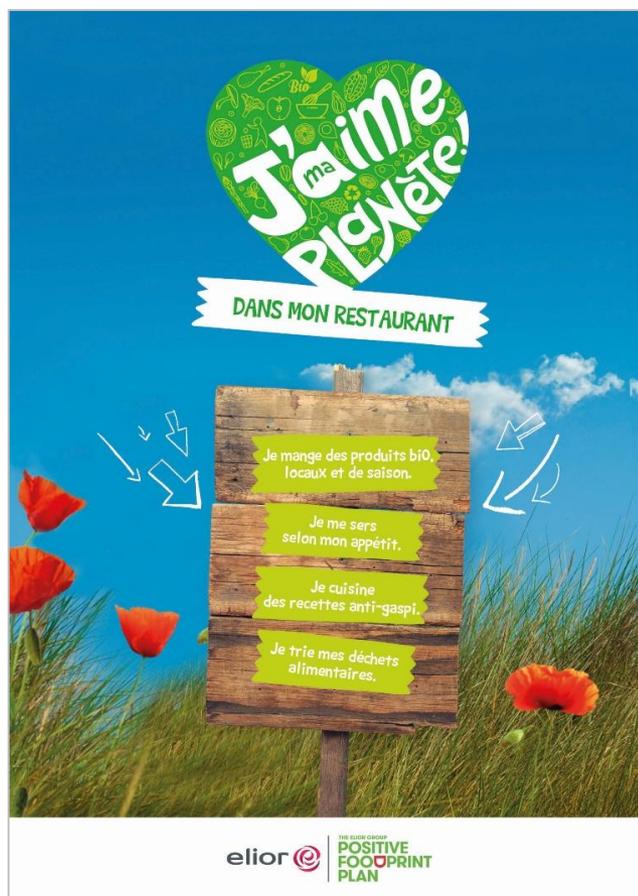
Des personnages pour jouer au cuisiniers pour les enfants de maternelle

LES THÈMES INCONTOURNABLES

1



DÉVELOPPEMENT
DURABLE



10 animations de chasse au gaspillage sont mises en place dans les restaurants scolaires pour sensibiliser les convives à la thématique du Développement durable



SEMAINE
EUROPÉENNE
DU DÉVELOPPEMENT
DURABLE

LES ANIMATIONS A LA CARTE SAVEURS & DÉCOUVERTES





*Dégustation menu de Noël
Ville de Pontault-Combault
Centre de loisirs Prévost élémentaire
Le 6 novembre 2019*

Dégustation menu de Noël

Ville de Pontault-Combault - Centre de loisirs Prévert élémentaire

Le 6 novembre 2019



Dégustation menu de Noël

Centre de loisirs Prévert élémentaire - Le 6 novembre 2019

Dégustation et choix du menu de Noël

		
Entrée		
Terrine aux 3 légumes et sa mayonnaise	7	39
Mousse de canard	 29	17
Plat		
Filet de hoki sauce dugléré	19	27
Roti de dinde farci sauce aux marrons	 29	17
Accompagnement		
Pommes dauphine	 32	14
Haricots verts	 31	15
Dessert		
Cake maison aux pommes	26	20
Moelleux choco noisette	 35	11

Défi de la plus belle présentation de plat du 4 au 15 novembre 2019



Défi de la plus belle présentation de plat du 4 au 15 novembre 2019



Défi de la plus belle présentation de plat du 4 au 15 novembre 2019



5/11/19



Défi de la plus belle présentation de plat du 4 au 15 novembre 2019



LE PACKAGE ANNUEL 3 THÈMES



SAVEURS &
DÉCOUVERTES



Les
28 et 29
NOV 2019



En automne, la nature regorge de **fruits** et **légumes délicieux**.
La compétition est tellement féroce que chacun a son mot à dire
pour être sous le feu des projecteurs !



**1 KIT POUR
150
CONVIVES
COMPREND**

- Des supports de décoration pour la salle de restaurant
- Des accessoires de déguisement pour le personnel
- Des attentions à remettre à chaque convive (élémentaire) 



LES ATTENTIONS CONVIVES

Une carte rigolote avec la recette
des sucettes pomme-3 chocolats



LE PACKAGE ANNUEL 3 THÈMES



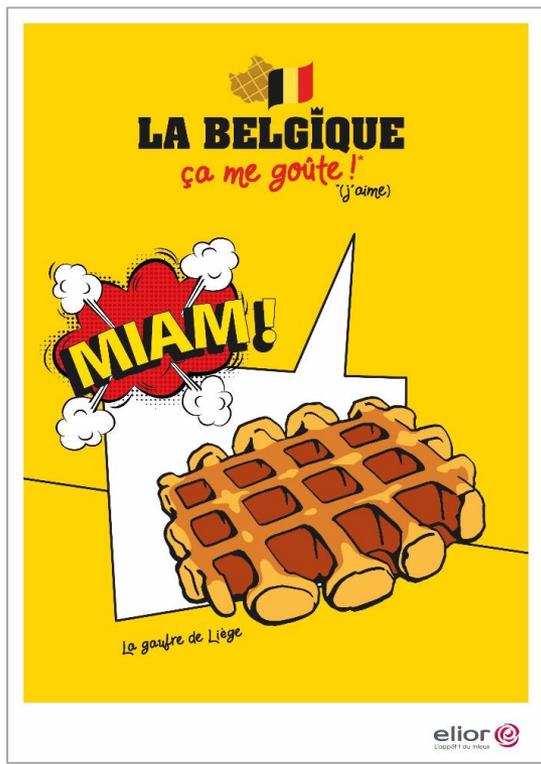
SAVEURS &
DÉCOUVERTES


LA BELGIQUE
ça me goûte!
(j'aime)

Les
19 et 20
MARS 2020



Partage joyeux, rire et gourmandise au pays de la convivialité pour le plus grand plaisir de nos convives...



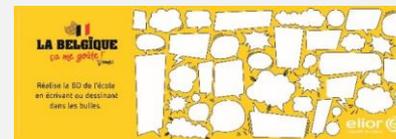
**1 KIT POUR
150
CONVIVES
COMPRED**

- Des supports de décoration pour la salle de restaurant
- Des accessoires de déguisement pour le personnel
- Des attentions à remettre à chaque convive (élémentaire) 



LES ATTENTIONS CONVIVES

Un crayon bi-couleur pour personnaliser la frise de l'école



LE PACKAGE ANNUEL 3 THÈMES

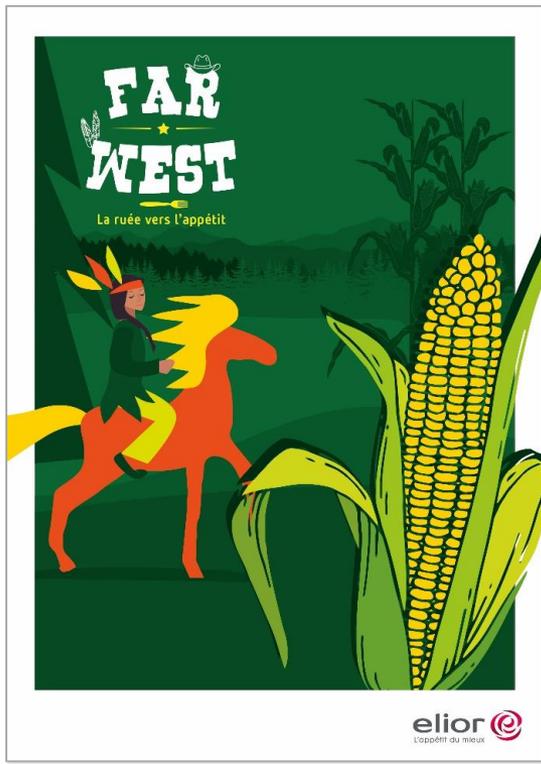


SAVEURS &
DÉCOUVERTES

**FAR
WEST**

La ruée vers l'appétit

Les
14 et 15
MAI 2020



Sur les traces **des cow-boys** et **des indiens** : les pionniers de la conquête de l'ouest nous invite à table dans leur univers haut en couleur.



**1 KIT POUR
150
CONVIVES
COMPREND**

- Des supports de décoration pour la salle de restaurant
- Des accessoires de déguisement pour le personnel
- Des attentions à remettre à chaque convive (élémentaire)



LES ATTENTIONS CONVIVES

Des étiquettes
pour customiser les crayons



LES ANIMATIONS A LA CARTE CALENDAIRES



LES PRODUITS LAITIERS



NUTRITIONNELLE

Apprendre les bienfaits nutritionnels du fromage, des yaourts et du lait
et comment les savourer tout au long de la journée.



**1 KIT
COMPREND**

- Des affiches
- Des stop-rayons



LES PETITS SCULPTEURS EN HERBE

« Je réalise des sculptures de fruits et des légumes. »



Et maintenant, à toi de jouer !

1. Demande à un adulte de couper le haut de la banane = 1/3, en partant de la tige.

2. Demande-lui aussi de couper la tige sur 2 à 3 cm environ comme sur la photo.

3. Fais un petit trou dans la banane avec la pointe du couteau pour y insérer les baies de genièvre de chaque côté.

Si tu as des clous de girofle, tu n'as qu'à enfoncer leur tige dans la peau de la banane.

4. Ouvre légèrement le haut de la tige et mets la grosseille dedans.

5. Fais une petite fente perpendiculaire à la base de ton Dauphin pour le faire tenir sur le bord d'une assiette ou d'un bol.

La recette du chef !
PURÉE DE BANANE
Réalise facilement une purée de banane en écrasant la banane avec une fourchette.

Petite astuce !
Mets un peu de citron sur la purée de banane écrasée pour qu'elle devienne marron !

..... Les Petits **SCULPTEURS** EN HERBE

Principe

Un atelier de sculpture d'une durée de 30 minutes animé par Frédéric Jaunault, Meilleur Ouvrier de France Primeur.

Frédéric propose une approche artistique des fruits et légumes où l'envie de manger passe avant tout par le plaisir de la création. Ainsi, transformer une banane en dauphin, un radis en souris, une aubergine en pingouin met du rêve, de la magie et de la joie sur la table. Les enfants ont envie d'y goûter.



LES ANIMATIONS A LA CARTE DÉVELOPPEMENT DURABLE



LA CHASSE AU GASPI



DÉVELOPPEMENT
DURABLE

Au travers d'infos chocs, **diminuer les quantités d'aliments jetés**
et gagner le défi de la réduction des déchets



Un Eco-fût pour mesurer
la quantité de pain non consommée



CONTENU DU KIT

- Des panneaux « info choc »
- Des panneaux « actions anti-gaspi »
- Un panneau « résultat du défi » pour mesurer les résultats

LA CHASSE AU GASPI



La clé de la réussite dans la chasse au gaspi, c'est la sensibilisation. La poubelle parlante permet par exemple chaque jour de se lancer un nouveau challenge alors que les panneaux développent une multitude de conseils. Les affiches accrochées dans la salle de restaurant sont quant à elles autant de piqûres de rappel pour que la chasse au gaspi ne soit pas juste une résolution mais bel et bien une action.

PICASSO ELEMENTAIRE

Lundi 23 septembre 2019
15 Kgs
d'aliments jetés



LA CHASSE AU GASPI



DÉVELOPPEMENT DURABLE

<i>" Chasse au gaspi "</i>					
Ville de PONTAULT-COMBAULT					
SEPTEMBRE 2019					
Ecole PICASSO élémentaire					
DATES	Quantités jetées en kg	Nombre de convives	Quantités jetées par convive en kg	Appréciations	MENUS
23/09/2019	15	163	0,092		Tomates vinaigrette ou pomelos Nuggets de volaille et petits pois Fromage frais et sucre ou Fromage frais aux fruits
24/09/2019	22,91	161	0,142		Menu de grève : Betteraves / Beignets de calamars / Macédoine / Fromage fondu
25/09/2019					
26/09/2019	21	160	0,131		Jambon de Paris / Jambon de dinde Coquillettes et gruyère rapé Yaourt aromatisé BIO ou Yaourt nature BIO et sucre Raisin blanc ou Raisin noir
27/09/2019	30,6	166	0,184		Carottes rapées au citron et dés d'emmental Filet de lieu noir frais sauce colombo et citron frais Haricots verts à l'antillaise Chou vanille ou Eclair au chocolat
TOTAL DE LA SEMAINE	89,51	KG D'ALIMENTS JETES			

LA CHASSE AU GASPI



DÉVELOPPEMENT
DURABLE

<i>" Chasse au gaspi "</i>					
Ville de PONTAULT-COMBAULT					
OCTOBRE 2019					
Ecole PAJOT élémentaire					
DATES	Quantités jetées en kg	Nombre de convives	Quantités jetées par convive en kg	Appréciations	MENUS
30/09/2019	38	382	0,099		Salade chinoise et mimolette ou Salade verte et mimolette Burger de bœuf sauce tomate Carottes saveur du soleil Beignet framboise ou beignet abricot
14/10/2019	47	366	0,128		Boulettes de veau à la Provençale Pommes rissolées Mimolette ou tome noire Raisin blanc ou raisin noir
15/10/2019	74	366	0,202		Rougaille de saucisse de Toulouse *Rougaille de saucisse de Francfort de volaille Haricots blancs Petit suisse aux fruits ou petit suisse nature et sucre Pomme ou poire
17/10/2019	46	371	0,124		Salade des Antilles ou Céleri rémoulade Rôti de bœuf froid et mayonnaise / Carottes Tarte Normande ou tarte aux pommes
18/10/2019	47	373	0,126		Colin sauce Brésilienne Purée de pommes de terre BIO Yaourt nature Bio et Local Clafoutis maison poires amandes
TOTAL DE LA SEMAINE	252	KGS D'ALIMENTS JETES			

LA CHASSE AU GASPI



DÉVELOPPEMENT
DURABLE

<i>" Chasse au gaspi "</i>					
Ville de PONTAULT-COMBAULT					
NOVEMBRE 2019					
Ecole ROSTAND élémentaire					
DATES	Quantités jetées en kg	Nombre de convives	Quantités jetées par convive en kg	Appréciations	MENUS
04/11/2019	14	135	0,104		Omelette BIO Pommes de terre Montboissier ou tomme blanche Kiwi ou ananas
05/11/2019	12	138	0,087		Salade verte ou salade hollandaise Hachi-Parmentier Yaourt aromatisé Bio ou Yaourt nature Bio sucré
07/11/2019	14	137	0,102		Sauté de dinde normande Jardinière du soleil Fromy ou cotentin Eclair chocolat ou Eclair vanille
08/11/2019	20	140	0,143		Carottes rapées et dés d'emmental ou Endives croutons et emmental Colin pané frais et citron Mélange de légumes brocolis Tarte aux poires ou tarte aux pommes
TOTAL DE LA SEMAINE	60	KGS D'ALIMENTS JETES			

Merci de votre attention

