

## Nos engagements en termes de Développement Durable

Conditionner, trier, recycler, valoriser, transporter, Elior a construit un schéma logistique vertueux respectant l'environnement.

Nous nous équipons de façon à nous donner les moyens d'atteindre des objectifs ambitieux visant la réduction de notre empreinte écologique :

**100% des déchets sont triés sur la cuisine.**



Pour en savoir plus, rendez-vous sur notre site internet : [www.elior.com](http://www.elior.com)

**elior**  Un monde d'attentions

ELRES - SAS au capital de 1 324 944 € - RCS Paris 8662 025 196 - Imprimé sur du papier  PEFC® 10-31-1560par-SOPEDI Imprimeur  Crédits photos : La Petite Production, fotolia, Stock Food



## La restauration scolaire dans notre territoire

**CCSAVÈS**  
COMMUNAUTÉ DE COMMUNES DU SAVÈS

**elior** 



Pour le territoire, le choix de la qualité et de la fraîcheur des produits est essentiel...

...L'éducation à l'équilibre nutritionnel passe par plus de plaisir dans l'assiette.

La communauté de communes du Savès favorise les préparations « maison » et privilégie la qualité des produits :

- 25% d'achats locaux : fruits, saucisses...
- Viandes et volailles Origine France
- Légumes frais : carottes, pommes de terre, poireaux, choux, citrouilles...
- Plats et pâtisseries « maison » : flan de légumes, brandade de poisson, pot-au-feu, couscous, tartiflette, cake, moelleux au chocolat, abricotine, riz au lait...

La diversité des recettes est la clé du plaisir dans l'assiette, c'est pourquoi Elior a mis en place une véritable démarche d'innovation culinaire.

Le responsable de l'innovation culinaire imagine de nouvelles recettes savoureuses.

Celles-ci sont goûtées et approuvées par un panel d'enfants à travers des enquêtes de satisfaction.

Les recettes sont ensuite ajustées à leur goût et intégrées dans les menus, ou tout simplement supprimées si elles ne sont pas appréciées.



Chers parents,

Chaque jour à Laymont, Lombez, Montpézat, Noilhan, Polastron et à Pompiac, 450 repas sont servis dans les restaurants des écoles maternelles et élémentaires.

La communauté de communes du Savès a confié à la société Elior Restauration Enseignement la fabrication et la livraison des repas.

L'objectif est d'aller toujours plus loin pour donner aux enfants **le goût d'une alimentation saine en proposant qualité des produits et innovation culinaire.**



Des fournisseurs locaux référencés dans un rayon inférieur à 120 km.

Exemples :

- Gavignaud : pommes et kiwis - Montauban
- Manger bon mais bio : fraises et cerises - Agen
- Maison Garcia : saucisses - Toulouse
- Boulangerie Gimenez : pains - Samatan

Comment sont élaborés les menus ?

Les menus sont élaborés par des diététiciennes afin de garantir l'équilibre alimentaire. Ils respectent les recommandations et la législation visant à garantir la fréquence d'apparition et la qualité nutritionnelle des repas.