

Charte Elior

Avec l'établissement

Saint Joseph LA MADELEINE



Favoriser une cuisine de terroir

- Légumes et fruits de saison
- Produits locaux du terroir
- Produits de l'élevage responsable
- Recours aux producteurs locaux
- 50% de fruits locaux de saison
- Produits IGP servis 1 fois/ semaine (Riz de Camargue, Pommes des Alpes, Clémentines Corses,...)
- 2 viandes, 2 volailles françaises fraîches sur 16 repas
- Poisson MSC (pêche durable)
- 25% d'approvisionnements locaux dont pain local
- 5 composantes Bio/mois soit 6 % de Bio



Promouvoir une cuisine saine, de qualité et plaisir

- Réaliser un audit "Hygiène et sécurité alimentaire » annuel
- Nutrition
- Menus à thème
- Audit réalisé par le laboratoire « EUROFINs AGRO-ANALYSE » laboratoire accrédité COFRAC
- Menus équilibrés, élaborés par une diététicienne
- Hors d'oeuvre: salad'bar avec un choix de 4 entrées différentes minimum
- 2 choix de viandes ou assimilées + 1 légume et 1 féculent/jour
- 1 Repas végétarien/semaine
- Plan alimentaire sur 5 semaines respectant le GEMRCN
- 1 Animation/bimestre



Servir les repas dans de bonnes conditions d'accueil

- Durée du repas:
- Lutte contre le gaspillage alimentaire
- Information des parents et des élèves sur l'élaboration des menus
- Gestion des déchets
- 25 minutes en moyenne
- Sensibilisation du personnel
- Menu en choix dirigé pour les maternelles
- Proposition des entrées en salad'bar, pain en fin de ligne,...
- Salade de fruits pour les fruits à maturités
- Affichage des menus à l'entrée du restaurant et consultation sur « BON APP »
- Actions de sensibilisation des élèves durant le temps de la demi-pension (Affichage gaspillage alimentaire, enquête de satisfaction...)
- Animation Chasse au gaspi
- Tri sélectif en cuisine (épluchures, cartons,..)