

## La RESTAURATION à St Joseph

La société de restauration Elior assure la préparation des repas pour l'école Saint Joseph, en collaboration avec la direction de l'établissement.

Les repas sont intégralement confectionnés sur place par le chef gérant et son équipe sous le contrôle de Michel GIROUDIERE, responsable de secteur.

Les menus du restaurant scolaire sont élaborés par des diététiciens en adéquation avec les recommandations et la législation (décret du 30/09/11 et directives du PNNS et GEMRCN) afin de garantir au quotidien l'équilibre alimentaire.

Des animations sont organisées tout au long de l'année, l'occasion de déguster des menus originaux dans une ambiance chaleureuse !

Une table de tri permet de recycler les déchets (organiques, recyclables) et de sensibiliser les enfants au développement durable.

Les conditions d'hygiène sont très strictes : normes HACCP, contrôles fréquents par un laboratoire indépendant avec analyses, prélèvements de nourriture, etc...

L'ensemble des employés sur place ont suivi des formations obligatoires, adaptées aux contraintes du milieu scolaire.

Formules adaptées au public :

### - **Maternelle : service à table**

Les adultes s'assurent que les enfants mangent suffisamment en quantité et équilibré, chaque menu fait l'objet d'échanges avec la Direction de l'école.

### - **Primaire : Self-Service**

Menu à choix multiple avec un affichage sur la ligne de self pour guider les enfants vers un menu équilibré.

**L'équipe d'Elior**