

« Mon 1er Resto », le nouveau restaurant scolaire pour les 3 à 6 ans, imaginé par Elior France

Elior France lance « Mon 1er Resto », un concept innovant de cantine scolaire dédié aux enfants de maternelle. Pédagogique et stimulant, « Mon 1er Resto » a été pensé pour les enfants de 3 à 6 ans, afin qu'ils participent activement à l'heure du déjeuner et adoptent les gestes clés du quotidien. La maternelle permet la socialisation des jeunes enfants et l'apprentissage de l'autonomie, et le déjeuner est une étape essentielle de cet accompagnement. C'est pourquoi Elior France, leader de la restauration scolaire depuis plus de 40 ans, s'engage à fournir des repas adaptés aux besoins des enfants de maternelle dans un environnement sur-mesure et favorable à leur éveil.

Les chiffres clés :

- 3 millions d'enfants ont fait leur rentrée en maternelle au 1er septembre 2016
- Chaque enfant déguste 85 repas/an à la cantine

Une équipe dédiée au bien-être de l'enfant

Pour concevoir « Mon 1er Resto », Elior France s'est entouré d'experts : nutritionnistes, pédagogues ergonomes et psychomotriciens ont apporté leurs expertises pour imaginer « Mon 1er resto » une offre de restauration de qualité étudiée pour le bien-être des enfants de maternelle.

Afin de favoriser le confort du personnel de service et des équipes encadrantes, le mobilier a été adapté à leurs attentes. Enfin, les menus proposés, élaborés par les diététiciennes Elior France, garantissent l'équilibre alimentaire et prennent en compte les goûts spécifiques des enfants de 3 à 6 ans

Le Menu du Jour

Dès l'accueil, un affichage en images permet aux jeunes convives de découvrir le menu du jour. Les enfants appréhendent alors le contenu de leur assiette et découvrent l'origine des aliments.

Pour répondre au mieux aux goûts des jeunes convives, les cuisiniers suivent un guide des meilleures pratiques et adaptent ainsi leurs menus, la coupe des aliments, la taille des morceaux de viande... Et pour encourager les enfants à manger des fruits, des équipements spécifiques permettent de proposer aux jeunes convives des fruits coupés ou mixés.



Un accompagnement au plus près des enfants



Elior France a repensé l'organisation du temps du repas pour davantage d'échanges, de fluidité et de confort pour les enfants comme pour les équipes pédagogiques. Grâce à des dessertes hautes, les plats chauds sont servis par les équipes en étant au plus près des enfants. Ce mobilier ergonomique favorise d'autant plus la bonne posture au travail des animateurs encadrants.

Un environnement favorisant l'autonomie de chacun



Elior France équipe les restaurants avec un mobilier conçu exclusivement pour les enfants de maternelle leur permettant ainsi d'acquiescer des repères. **Les jeunes convives deviennent réellement acteurs de leur déjeuner, ils vont se servir eux-mêmes leur fromage et leur dessert au buffet et participent également au dressage et au débarrassage de leurs assiettes.**

Une démarche qui a aussi pour but de canaliser l'énergie des enfants afin qu'ils soient plus calmes et mangent en toute tranquillité. De plus une vaisselle légère facilite la mise en place de la table par les enfants. Ludique et moins bruyante, elle contribue ainsi à un environnement calme et sain pour le déjeuner.

C'est dans cet environnement moderne que **les enfants de maternelle découvrent la restauration, déjeunent en toute sérénité, participent activement à leurs repas en apprenant les gestes du quotidien et se socialisent avec leurs jeunes camarades**

Possibilités d'interview :

- Des chefs qui innent jour après jour pour ne proposer que le meilleur des aliments aux convives, notamment Sylvain Chevalier, responsable innovation culinaire
- Des experts de la restauration scolaire qui sensibilisent enfants et parents aux enjeux d'une alimentaire équilibrée
- Des experts nutrition qui veillent à l'équilibre des repas

Visites et tournages possibles dans toute la France

À propos d'Elior France

N°1 français de la restauration collective, Elior France propose des solutions personnalisées et des concepts innovants de restauration et de services, dans le monde de l'enseignement, de l'entreprise et de la santé. C'est avec passion que chaque jour, les 25 800 collaborateurs d'Elior France accueillent et prennent soin de près de 1,4 million de convives. Elior France est particulièrement attentif à la santé et au bien-être de ses convives, au développement professionnel de ses collaborateurs et à l'impact de ses activités sur l'environnement.

Chaque jour, le marché enseignement d'Elior France sert 844 000 repas dans 5 710 restaurants scolaires. L'équilibre nutritionnel, la qualité gustative et le respect de l'environnement sont au cœur des exigences d'Elior France, pour que le repas des élèves, des étudiants et des enseignants soit un véritable moment de bien-être et de convivialité.

Pour plus de renseignements : <http://www.elior.fr> Elior France sur Twitter : @Elior_France

Contacts Presse
C'est dit, c'est écrit !

Elodie Cousin - 01 58 56 66 69 - 06 86 17 43 81 • ecousin@cditcecrit.com
Jade Pérignon - 01 58 56 66 65 - 06 72 04 97 26 • jperignon@cditcecrit.com

