



Créteil, le 2 juin 2025

**Elior et la Ville de Lyon :  
23 années d'engagement commun pour  
une restauration scolaire durable et savoureuse**

Les équipes d'Elior œuvrent depuis 2002 pour servir 25 500 repas quotidiens dans 126 restaurants scolaires lyonnais. Au menu : des recettes qui mettent l'accent sur le végétal avec des produits majoritairement bio et en grande partie locaux ainsi que des animations qui permettent aux petits convives d'aujourd'hui d'apprendre à se nourrir de manière variée et équilibrée.

Mickaël Girard, Directeur général d'Elior déclare : « *Nous sommes honorés de la confiance que la Ville de Lyon nous accorde depuis 23 ans maintenant car elle nous permet de mettre en place une restauration de qualité, qui répond aux enjeux du changement climatique tout en garantissant le plaisir des papilles des petits convives.* »

**Des produits de qualité qui allient nutrition et plaisir gustatif**

La Ville de Lyon définit des attentes ambitieuses en termes de restauration scolaire, avec pour objectif de répondre aux défis du changement climatique tout en garantissant une alimentation de qualité, alliant apports nutritionnels et plaisir gustatif. Elior y répond en proposant des plats réalisés à partir de produits de qualité : 66% des produits sont issus de l'agriculture biologique et 33% sont des produits locaux.

**Lyon, capitale de la gastronomie d'hier et de demain : le végétal en majesté**

Deux types de menus sont proposés aux petits convives lyonnais :

Le menu « petit bouchon » proposant des plats à base de viande, de poisson et incluant deux plats végétariens par semaine,

Le menu « Jeune pousse » servant une véritable alternative équilibrée, variée et savoureuse aux plats carnés. Les aliments contenant de la chair animale sont remplacés par d'autres types d'aliments (protéine végétale, œufs, fromages, etc.).

**Participer à l'éducation alimentaire des jeunes convives**

Elior met en place différents ateliers afin de donner aux enfants toutes les clés pour devenir acteur d'une alimentation variée et équilibrée, indispensable à une vie en bonne santé.

Pour cela, Elior organise plusieurs fois par an des repas tests au cours desquels les petits Lyonnais vont découvrir et juger des nouvelles recettes. Les enfants vont évaluer chaque plat selon son apparence, sa texture, son goût, etc. Chaque recette doit obtenir environ 70% de taux de satisfaction avant d'être proposée dans tous les restaurants scolaires servis par Elior en France.

Le prochain repas test est organisé à Grand Hôtel-Dieu (4 Grand Cloître du Grand Hôtel) le 06 juin prochain. Les plats testés seront réalisés dans les conditions réelles de préparation des repas, dans la cuisine centrale de Rilleux-la-Pape.

---

**À propos d'Elior**

Leader 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 18 000 collaborateurs et collaboratrices d'Elior France accueillent et prennent soin de plus de 1,1 million de convives. Elior France est particulièrement attentive 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.

**Plus d'information :** [www.elior.fr](http://www.elior.fr)

**Contact presse :** Antonia Krpina, Agence Troisième acte - [press@eliorgroup.com](mailto:press@eliorgroup.com) / 06 21 47 88 69