



1.2.3 P'tits
Plats

OFFRE ELIOR RESTAURATION PETITE ENFANCE



Micro-crèches

Tilou & Gros Doudou

Solution de garde d'enfants

elior

SOMMAIRE



1. Présentation Elixir Petite Enfance

2. Elixir répond à vos enjeux

3. Nos engagements

4. Moyens mis en œuvre

1

PRESENTATION ELIOR PETITE ENFANCE



NOTRE ATELIER CULINAIRE DE FRESNES



- Directeur de la Restauration : **Pascal SOUDAN**

N°d'agrément
FR 94.034.161 CE



55 000
REPAS/JOUR



136
COLLABORATEURS



LÉGUMERIE
ATELIER PÂTISSERIE



CERTIFICATION
ISO 22 000



30 VEHICULES



EEZYTRACE
PMS
DÉMATÉRIALISÉ



L'ISO 22000 permet de démontrer une aptitude à identifier et à maîtriser les dangers liés à la sécurité des aliments, mais aussi à fournir en permanence des produits finis sûrs.



UNE PLATEFORME DE LOGISTIQUE A RUNGIS

« APPROPLUS »

- Directrice de la Restauration : **Mathilde RIGAUX**



Surface : 1 000 m²



40 collaborateurs



14 véhicules de livraison



200 points de livraison



UNE PLATEFORME LOGISTIQUE

APPROPLUS



Une équipe Petite enfance dédiée :

- ✓ **Pôle diététique** : 2 diététiciennes pour l'élaboration des menus et informations nutritionnelles sur les recettes
- ✓ **Chargées de clientèle** : 2 interlocutrices pour le suivi de vos commandes et des livraisons de repas et d'épicerie
- ✓ **Pôle commercial** : 1 Directeur service clients (Jean-Luc MARTY) assurant le suivi de la qualité de votre prestation et des engagements contractuels

Nos procédures et fonctionnements de commandes

Atelier Culinaire de Fresnes

C'est le moment de choisir le menu



J-60

Mise à disposition des menus sur la plateforme Kookiz. Les menus sont conformes à votre cahier des charges.

Passage des commandes



J-16

Les menus saisis permettent à nos équipes de passer leurs commandes fermes.

Arrivage des marchandises



J-7 à J-6

L'Atelier Culinaire de Fresnes reçoit les produits bruts destinés à la préparation des repas.

Les cuisiniers débudent les préparations



J-4

Les ingrédients sont répartis en fonction des ateliers (légumerie, préparation froide, cuisson, pâtisserie)

Répartition et livraison

Une chaîne du froid qui ne s'interrompt pas entre zéro et trois degrés.



J-2

Répartition des repas sur notre plateforme logistique dédiée à la petite enfance.

J-1

Livraison des repas

À table !



Jour J

Le moment de la dégustation est arrivé.

Plateforme Appropiplus

2

ELIOR REpond A VOS ENJEUX





- **L'éveil au goût**



Collaboration exclusive avec le Professeur Tounian (chef du service de nutrition et gastroentérologie pédiatriques de l'hôpital Trousseau).

Diversification alimentaire

Techniques culinaires adaptées avec une cuisine centrale dédiée

Bouillons de légumes sans fond ni alcool

Purées sans lait – 100% des purées « maison » - ajout de la matière grasse au moment du service

Parité sur la proportion légume/féculent

Une sélection de produits et de recettes

Une structure alimentaire adaptée en fonction de l'âge de l'enfant et de votre demande



**6 MOIS RÉVOLUS
À 12 MOIS**

Au menu (3 composantes) :

- Plat protidique (viande, poisson ou œuf)
- Purée de Légumes et féculents
- Fruit cuit

Au goûter (2 composantes) :

- Produit laitier (lait infantile)
- Fruit cuit



**12 MOIS RÉVOLUS
À 18 MOIS**

Au menu (4 composantes au choix sur 5) :

- Hors d'œuvre à base de crudités, cuitités ou féculents
- OU**
- Fruit cuit ou fruit cru
- Plat protidique (viande, poisson ou œuf)
- Légumes ou/et féculents
- Produit laitier

Au goûter (3 composantes):

- Produit laitier
- Complément glucidique : pain, biscuits, pâtisseries, entremets
- Fruit cuit ou fruit cru



**18 MOIS RÉVOLUS
À 3 ANS**

Au menu (5 composantes) :

- Hors d'œuvre à base de crudités, cuitités ou féculents
- Plat protidique (viande, poisson ou œuf)
- Légumes et/ou féculents
- Produit laitier
- Fruit cuit ou fruit cru

Au goûter (3 composantes) :

- Produit laitier
- Complément glucidique : pain, biscuits, pâtisseries, entremets
- Fruit cuit ou fruit cru

Retrouvez dans vos assiettes :

**Un choix alternatif lorsque du poisson, du porc ou de l'omelette est proposé au menu (bébé +18 mois)
Des cuitités et crudités anti-diarrhéiques sont proposées au déjeuner et au goûter**



Des produits et des recettes de qualité

Les entrées

- 1 potage maison sans sel par semaine d'octobre à mars



- 1 crudité râpée maison par semaine (Carottes et céleri locaux - de 150 km)



Hauts de Villiers
produit et transformateur de légumes

- 1 salade de féculents maison par semaine (riz Niçois, taboulé, salade Parmentier, salade de coquillettes, salade de lentilles, salade de blé)



Les sauces et bouillons

Recettes :

- A base de bouillon de légumes BIO maison

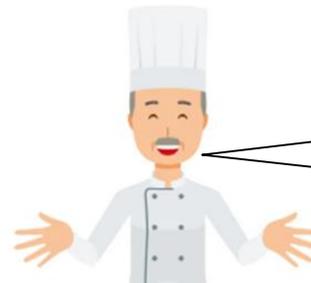


- 14 recettes : sauces basilic, provençale, paprika, forestière, pain d'épice...
- Sans fond ni alcool



Les viandes et poissons

- Choix de morceaux qualitatifs
- Origine France : bœuf (race à viande), veau, agneau, volaille
- Qualité VF : bœuf haché BIO (nouveau produit début 2024)
- Poissons sans peau et sans arête, certifiés MSC



NOUVEAUTÉ DÉBUT 2024 !!
Nous vous proposerons du bœuf haché Français **BIO**



✓ Technique culinaire : Sauce sans fond

Sauce à base d'eau, oignons, carottes, poireaux, navets... montée à température.

Cuisson, mixage, liaison puis ajout de crème.
Elle peut être proposée pour les viandes comme pour les poissons.



✓ Technique culinaire : Liaison à la farine de riz

Sauce plus fluide et plus digeste

Utilisation : mélange de farine de riz avec de l'eau froide ou une partie du bouillon (crème de riz) puis liaison de la sauce en ébullition avec cette crème de riz



Les purées

Recettes pour le produit phare du repas
Recettes **sans lait**

- Plus de parité sur la **proportion légume/féculent**, avec de la **pomme terre BIO**



- Morceau de **beurre** ou **crème fraîche** ou **huiles** rajouté(es) au dernier moment (conformément au GEMRCN)



Les produits laitiers

- Des fromages à la coupe :

- Camembert
- Carré de l'Est
- Coulommiers
- Bûchette mi-chèvre
- Pointe de Brie



- Des laitages fabriqués en Meuse (60) :

- Yaourt nature
- Fromage blanc nature et aromatisé



Des produits et des recettes de qualité



Les Desserts maison

Recettes destinées à la petite enfance
1 fois/semaine :

✓ Purée de fruits (Dise)



- ✓ Riz au lait
- ✓ Semoule au lait
- ✓ Maïzena vanille/chocolat



Les Biscuits

Sélection de biscuits :

- ✓ Sans huile de palme
- ✓ Sans matière grasse hydrogénée



PALM OIL
FREE



Les cakes maison

Nouvelles recettes

- Adaptées à la petite enfance, allégées en sucre
- 2 fois/mois



Cake pépites de chocolat
Cake citron
Cake poire
Cake fruits rouges
Cake miel cannelle
Cake passion
Cake pomme tatin
Cake vanille

DES PRODUITS RESPONSABLES

- Pour vous offrir des produits sains, sûrs et bons



ACHATS RESPONSABLES

- Certification du service Achats
- Interdiction des produits OGM
- Interdiction de l'huile de palme en cuisine
- Interdiction de produits ionisés
- Limitation des acides gras trans
- Respect du bien-être animal

la certification ISO 9001 permet de valider l'aptitude d'un organisme à fournir un service, un produit ou un système conforme aux exigences des clients et aux cadres réglementaires.



L'ISO 22000 permet de démontrer une aptitude à identifier et à maîtriser les dangers liés à la sécurité des aliments, mais aussi à fournir en permanence des produits finis sûrs.

3

NOS ENGAGEMENTS



Nous nous engageons pour vous



Nous vous proposons 1 fois par semaine une compote « maison »,
les **pommes locales** entrant dans la fabrication de la compote sont
récoltées aux vergers de Sennevières (Oise 60).



GLOBAL G.A.P.

Nos **céleris** et **carottes** servis en entrée sont cultivés dans
la ferme des Hauts de Villiers (Villiers-Herbisse 10) Certifié
GLOBAL G.A.P, les légumes locaux sont garantis sans OGM et
issus d'une agriculture raisonnée.

Hauts de Villiers
producteur-transformateur de légumes



Nos **lentilles** sont issus de la **Coop BIO** :
La coopérative d'Île de France

- Ferme de Morsains à Salins (77 Seine et Marne)
- Ferme des Beurreries à Feucherolles (78 Yvelines)
- Autres producteurs d'Île-de-France ou des régions limitrophes éventuels dans le cas de dépannage.



Nos services de **semoule, blé, riz, boulgour et pâtes (spiraales, coquillettes, macaronis et papillons)** sont issus d'une **agriculture biologique**.

Nos **lentilles** sont **BIO et locales**



Nos **pommes** et **poires** sont issues de vergers **écoresponsables**. Les **clémentines, les oranges** et les **ananas** sont issus de la filière **Global G.A.P**



GRAMMAGES SELON LES RECOMMANDATIONS GEMRCN

LES HORS-D'ŒUVRES



HARICOTS-VERTS
VINAIGRETTE

CRUIDITÉ : portion conseillée



30 G = 1 CUILLÈRE À SOUPE BOMBÉE



TOMATES

CRUIDITÉ : portion conseillée



30 G = 1 CUILLÈRE À SOUPE BOMBÉE

LES PROTÉINES



FILET DE COLIN
À LA CIBOULLETTE

POISSON : portion conseillée



20 G = 4 CUILLÈRES À CAFÉ



ROTI DE PORC SAUCE
TOMATES & BASILIC

VIANDE : portion conseillée



20 G = 4 CUILLÈRES À CAFÉ

LES ACCOMPAGNEMENTS



BLÉ ET BRUNOISE
DE LÉGUMES

LÉGUMES / FÉCULENTS : portion conseillée



120 G = 4 CUILLÈRES À SOUPE BOMBÉES



PURÉE
D'ÉPINARDS

PURÉE : portion conseillée



200 G = 3.4 CUILLÈRES À SOUPE

LES MATIÈRES GRASSES



CRÈME FRAÎCHE

CRÈME FRAÎCHE : portion conseillée



2 CUILLÈRES À CAFÉ / 1 CUILLÈRE À SOUPE / 2 CUILLÈRES À SOUPE



BEURRE

BEURRE : portion conseillée



1/2 CUILLÈRE À CAFÉ / 1 CUILLÈRE À CAFÉ BOMBÉE / 2 CUILLÈRES À CAFÉ

Un approvisionnement responsable en produits laitiers



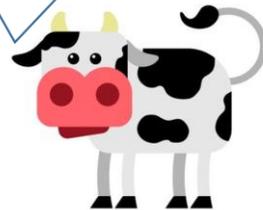
7 nouvelles références de yaourts, fromages blancs et desserts fabriqués à la Laiterie de Cléry-le-Petit (Meuse 60)



Nous vous proposons désormais une nouvelle gamme de produits laitiers. Ces nouveaux produits ont pour but de satisfaire les petits gourmands et d'enrichir notre proposition.



Une entreprise à dimension humaine qui se fournit auprès de fermes locales. Des recettes qui respectent un cahier des charges strict.



Adhérents à la « Charte des bonnes pratiques d'élevage » 91 % du lait est issu de 120 fermes de la région Grand Est

Un conditionnement de la gamme des yaourts en pots de 100 g en conformité avec le GEMRCN *



* Par portion de yaourts

4

MOYENS MIS EN OEUVRE



Conditionnement - Livraisons



Conditionnement en barquettes Biodégradables et Recyclables

Barquettes 100% Biodégradables :

issues de fibres de cellulose provenant de bois de forêts européennes certifiées et gérées durablement (Label FSC, PEFC)



Barquettes Recyclables :

SANS perturbateur endocrinien, Bisphénol A, Nanoparticule



Barquettes Biodégradables certifiées FSC, PEFC
pour les aliments soumis à la réchauffe



SANS BISPHÉNOL
SANS PHTALATE

Livraisons

- J-1 (la veille de la journée de consommation)
 - Chauffeurs formés à l'éco-conduite
 - Véhicules GNV et NE Euro 6
 - Localisables : GPS embarqué

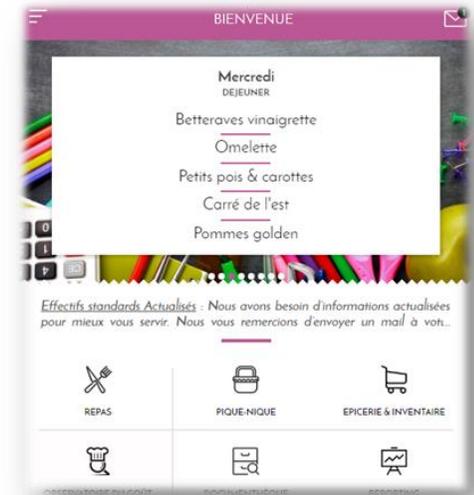


Les commandes de repas sur Kookiz



<https://kookiz.elior.com>

- Un portail de commandes en ligne, accessible via Smartphone – Tablette - Ordinateur
 - Commander les repas et des produits d'épiceries
 - Imprimer les menus en ligne, les commandes passées
 - Module de reporting : aide à la facturation, impression des commandes
 - Accès sécurisé avec login, accès manager pour une gestion multi-sites



elior.com | Jean-Luc MARTY | VIGNEUX-SUR-SEINE | 804 - LES PETITES FRANÇOISES

ACCUEIL | REPAS | PIQUE-NIQUE | EPICERIE & INVENTAIRE | DOCUMENTHEQUE | REPORTING

CRECHE 6 - 12 MOIS | MOYEN 12-18 MOIS | CRECHE SUPERIEUR 18 MOIS | PLATTEMOIN CRECHE 6-12 MOIS | PLATTEMOIN CRECHES 18 MOIS | PLATTEMOIN CRECHE >18 MOIS

Du 08/05/2023 au 12/05/2023 | Commande validée le 14/04/2023 à 10:58 par Cecile HELIE

MENU | COMMANDE | VALIDER LA COMMANDE

LUNDI 08 MAI	MARDI 09 MAI	MERCREDI 10 MAI	JEUDI 11 MAI	VENDREDI 12 MAI
Aucune donnée pour ce jour	<p>^ DEJEUNER 7</p> <p>PLAT PRINCIPAL 7</p> <p>Omelette BIO (7)</p> <p>Haki bouillon Bio (8)</p> <p>GARNITURE 7</p> <p>**Purée de carottes et pomme de terre (8)</p> <p>Purée de chou fleur et pomme de terre Bio (7)</p> <p>FROMAGE/LAITAGE 7</p> <p>Gouda Bio (7)</p> <p>Yaourt nature Bio (8)</p> <p>DESSERT 7</p> <p>Coufflée de purée de pommes BIO (8)</p> <p>Pomme bicolora BIO (7)</p> <p>Coufflée de purée pomme-banane BIO (8)</p> <p>PAIN 7</p> <p>Baguette (7)</p> <p>^ GOUTER 7</p>	<p>^ DEJEUNER 4</p> <p>PLAT PRINCIPAL 4</p> <p>Saute de boeuf au bouillon Bio (4)</p> <p>Poire de merlu au bouillon Bio (8)</p> <p>GARNITURE 4</p> <p>Semoule Bio (2)</p> <p>Epinards à la crème (2)</p> <p>**Purée de carottes et pomme de terre (8)</p> <p>Purée d'épinards et pomme de terre Bio (8)</p> <p>FROMAGE/LAITAGE 4</p> <p>Fromage frais nature (4)</p> <p>DESSERT 4</p> <p>Coufflée de purée de pommes (8)</p> <p>Pomme bicolora Ecoresponsable (8)</p> <p>Ananas (4)</p> <p>Coufflée de purée pomme-coing (8)</p> <p>PAIN 4</p> <p>Baguette (4)</p> <p>^ GOUTER 4</p>	<p>^ DEJEUNER 7</p> <p>PLAT PRINCIPAL 7</p> <p>Jambon blanc Label Rouge (2)</p> <p>Céleri au bouillon de légumes bio (5)</p> <p>Jambon de poullet (8)</p> <p>GARNITURE 7</p> <p>**Purée de carottes et pomme de terre (8)</p> <p>Purée de navets et pommes de terre BIO (7)</p> <p>FROMAGE/LAITAGE 7</p> <p>Bleu (7)</p> <p>Fromage blanc nature (8)</p> <p>DESSERT 7</p> <p>Coufflée de purée de pommes (8)</p> <p>Pomme bicolora Ecoresponsable (8)</p> <p>Orange Global Gap (7)</p> <p>Coufflée de puree pomme-fraise (8)</p> <p>PAIN 7</p> <p>Baguette (7)</p> <p>^ GOUTER 7</p>	<p>^ DEJEUNER 7</p> <p>PLAT PRINCIPAL 7</p> <p>Cube de saumon au bouillon Bio (7)</p> <p>GARNITURE 7</p> <p>Sorbetes Bio (4)</p> <p>Carottes au cumin (3)</p> <p>Purée de carottes et pomme de terre Bio (8)</p> <p>FROMAGE/LAITAGE 7</p> <p>Fromage fondu au sel de Guérande (7)</p> <p>Yaourt nature (8)</p> <p>DESSERT 7</p> <p>Coufflée de purée de pommes (8)</p> <p>Pomme bicolora Ecoresponsable (8)</p> <p>Coufflée de compote pomme-cassis (7)</p> <p>PAIN 7</p> <p>Baguette (7)</p> <p>^ GOUTER 7</p>



Les listes d'épicerie : des prestations annexes

EPICERIE

VOTRE PANIER

Date de commande : 03/02/2021

Date de livraison prévisionnelle :

LES PRODUITS

Les photos présentées sur le site sont non contractuelles

Q TOUS 0 - EPICERIE LF

<p>Beurre pasteurisé (250gr) <small>plaquette</small></p>  <p>- + + AJOUTER</p>	<p>Sucre en poudre (1kg) <small>kg</small></p>  <p>- + + AJOUTER</p>
<p>Vinaigre de cidre (1L) <small>bouteille</small></p>  <p>- + + AJOUTER</p>	<p>CREME FRAICHE 50CL <small>pot</small></p>  <p>- + + AJOUTER</p>
<p>HUILE DE TOURNESOL 1L <small>bouteille</small></p>  <p>- + + AJOUTER</p>	<p>HUILE DE COLZA 1L <small>bouteille</small></p>  <p>- + + AJOUTER</p>

KOOKIZ

Retrouvez vos listes d'épicerie ainsi que divers articles (consommables...) sur la plateforme de commandes Kookiz

A noter que les livraisons interviennent à partir de la « date de livraison prévisionnelle »

Les commandes peuvent donc vous être livrées ultérieurement à la date indiquée (1 à 2 jours).



Accompagnement tout le long du contrat :

- ✓ Kit de bienvenue pour les ouvertures de nouvelle structure
- ✓ Aide pour l'utilisation des outils
- ✓ Aide pour la mise en réchauffe
- ✓ Accompagnement de vos équipes sur la compréhension de la prestation



- ✓ Initiation HACCP (sur demande)
- ✓ Rencontre parents en présence d'une diététicienne ELIOR (sur demande)

Comment diversifier l'alimentation de mon tout-petit ?

Parce que l'alimentation de votre tout-petit est au cœur de nos préoccupations, Elior a conçu les menus des crèches, en partenariat avec le Professeur Patrick Tounian, Chef du service de Nutrition et Gastroentérologie Pédiatrique de l'Hôpital Armand-Trousseau.

LES CONSEILS DU PROFESSEUR TOUNIAN
pour vous guider dans l'alimentation de votre enfant :

Mon enfant doit-il boire du lait jusqu'à 3 ans ? Peut-on remplacer le lait par un gaufret ?
« Jurer à l'âge de 2 ans au moins, le lait est primordial dans le quotidien de votre enfant, il répond à ses besoins nutritionnels. Avec votre lait maternel ou le lait infantile, vous lui assurez l'équilibre de son appétit au quotidien sans excès, minéraux et vitamines, ce qui est pas le cas d'un gaufret. Diversifier l'alimentation de votre enfant permet surtout d'éveiller ses papilles. Il découvre de nouveaux goûts et acquiert la tolérance aux aliments »

Sel et sucre, faut-il les interdire ?
« Non, les risques de carences sont plus fréquents que les dangers liés au sel. Il ne faut pas supprimer le sel de l'alimentation de votre enfant. De même pour le sucre, il faut en rajouter un peu dans un gâteau ou une compote si cela facilite leur consommation. Tout est une question de dosage et d'équilibre. Votre enfant doit aussi pouvoir de plaisir à manger »

Quand doit-on introduire un aliment à fort potentiel allergique ?
« C'est idéalement vers 18 mois, un aliment à fort potentiel allergique (œuf, poisson, fruits exotiques, fruits à coque) s'introduit dans l'alimentation de votre enfant à 4 et 6 mois. Il faut l'ajouter tout de suite dans la cuillère (1 à 2 cuillères) dans le lait ou le jus de fruit. Augmenter si vous aimez votre enfant. Vous pouvez augmenter légèrement les quantités au fil des semaines. Surveillez de votre tout-petit en introduisant de nouvelles préparations ou aliments. C'est en fait une étape de désensibilisation allergique naturelle »

« Donnez à votre enfant la sens du goût. Il doit manger de tout et avec plaisir ! Le repas doit être un moment de convivialité ! »
Professeur Patrick Tounian

Âge	Produits Laitiers	Légumes	Fruits	Féculeux	Protéines
0 à 4 mois	Au biberon : Lait maternel ou 1 ^{er} âge				
4 mois révolus à 6 mois	100 au minimum : Lait maternel, 1 ^{er} ou 2 nd âge				
6 mois révolus à 12 mois	100 au minimum : Lait maternel ou 2 nd âge Laitages (yaourt, fromage blanc...)	Légumes en purée (purée/légumes crus)	Fruits crus mixés	Féculeux en purée	Vielles mûres Poissons mixés Œufs
12 mois révolus à 18 mois	200 au minimum : Lait maternel ou lait de croissance	Légumes écrasés Légumes secs en purée (pois chiches, lentilles, haricots...)	Fruits crus mixés	Féculeux en purée	Vielles mûres Poissons mixés Œufs
18 mois révolus à 3 ans	250 au minimum : Lait maternel ou lait de croissance	Légumes en morceaux Fruits en morceaux	Fruits crus mixés	Féculeux en morceaux	Vielles mûres Poissons en morceaux Œufs

À INTRODUIRE EN PETITE QUANTITÉ 1 À 2 C. À CAFE

APPLICATION APP'TABLE

Dans le souci de répondre aux besoins d'amélioration de communication avec les familles et de valoriser votre restauration, Elior propose une application accessible depuis un smartphone, un ordinateur ou une tablette.



apptable.elior.com



Transparence



- › Consulter le menu
- › Voir les principaux allergènes
- › Se renseigner sur la qualité des produits
- › S'informer sur le Nutri-Score de chaque élément du repas

MENU



Partage

- › Recevoir des informations spécifiques à votre établissement
- › Consulter, via le blog Bon & Bon, des contenus sur l'alimentation et la cantine, des recettes, des astuces et des activités ludiques pour les enfants
- › Recevoir des notifications sur les animations et l'actualité du restaurant

Personnalisation

- › Paramétrer son compte



Retrouvez des animations tout au long de l'année

LES INCONTOURNABLES 2022-2023

9 RDV



CALENDAIRES



SAVEURS & DECOUVERTES



DÉVELOPPEMENT DURABLE

SEPT.

OCT.

NOV.

DÉC.

JAN.

FÉV.

MAR.

AVR.

MAI

JUIN

JUILLET

JE DÉCOUVRE
LE orange

JE DÉCOUVRE
LE vert

JOYEUX
Noël

J'AIME LA
galette

C'EST LA
Chandeleur

JE DÉCOUVRE
LE violet

JOYEUSES
Pâques

JE DÉCOUVRE
LE rouge

JE DÉCOUVRE
LE blanc
et LE jaune



SEMAINE
EUROPÉENNE
DU DÉVELOPPEMENT
DURABLE

JOURNÉE MONDIALE
DE L'ENVIRONNEMENT

elior



NOËL - ÉPIPHANIE - CHANDELEUR - PÂQUES



elior



elior



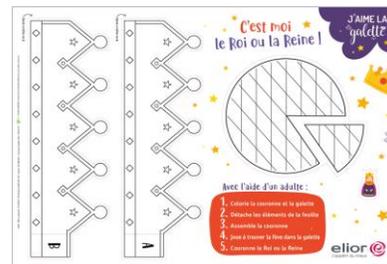
elior



elior



Des quirlandes



Des couronnes



Des coloriajes



Un cocotier à confectionner



JE DÉCOUVRE LES COULEURS



elior



elior



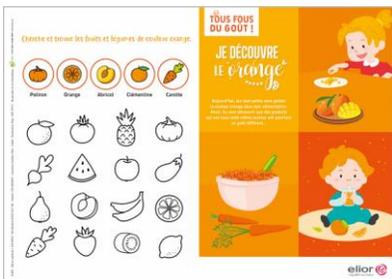
elior



elior



elior



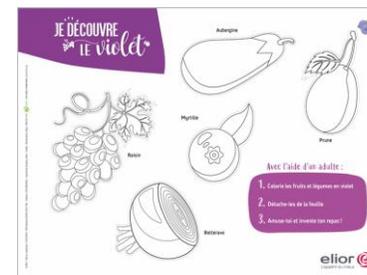
elior



elior



elior



elior



elior

Un livret de jeux

Des coloriages



TOUTE L'ÉQUIPE ÉLIOR PETITE ENFANCE
VOUS SOUHAÏTE D'EXCELLENTE FÊTES
DE FIN D'ANNÉE.



MERCI DE VOTRE ATTENTION

