

Comment sont élaborés les menus chez Avenance ?



Interview de Marie Bordmann,
responsable nutrition.



1. Nous élaborons des menus qui servent de référence pour les cuisiniers de chaque région.

Les menus sont construits en fonction d'un plan alimentaire permettant de proposer une grande variété de plats. Ce plan contient tous les aliments recommandés par le PNNS (Programme National Nutrition Santé du Ministère de la Santé). Les crudités, les produits laitiers riches en calcium sont présents dans chaque menu.

2. Chez Avenance, nous nous attachons à concilier Nutrition et Plaisir.

Nous mettons dans chaque menu des plats plébiscités par les enfants, (tels que les carottes râpées, pâtes, steak haché...). Par ailleurs nous intégrons des plats moins familiers comme le céleri rémoulade, les brocolis et le filet de poisson, afin de favoriser l'éducation au goût.

3. Nous intégrons dans les menus des recettes régionales.

Les régions peuvent ainsi adapter les recettes aux habitudes locales, par exemple un bœuf Bourguignon dans le nord sera remplacé par une macaronade dans le sud (sauté de bœuf accompagné de macaronis).

4. Enfin chaque contrat peut comporter des spécificités à la demande de la ville ou de l'établissement privé.

Les menus sont adaptés en fonction des demandes. Par exemple un choix est possible sur la qualité de la viande servie :
volaille "label rouge", bœuf "race à viande" ...



Qu'est-ce que le Choix Piloté ?

Le Self Qui Fait Grandir est le premier concept de restauration organisé en buffets et adapté aux enfants des écoles primaires.

Ce concept se caractérise par sa dimension socialisante, festive et joyeuse mais également par le souci permanent de l'équilibre alimentaire chez les enfants.

Le service Nutrition d'Avenance Enseignement s'emploie chaque jour à élaborer des menus selon le principe du **choix piloté** : quel que soit le choix de l'enfant, les produits proposés sur le buffet froid sont équivalents en qualité nutritionnelle.

Parce qu'introduire le choix auprès des enfants ne doit pas se faire au détriment de l'équilibre alimentaire, le Self Qui Fait Grandir garantit le respect des règles nutritionnelles et des besoins de l'enfant tout en conciliant plaisir et curiosité gustative.

Exemple d'entrées et de desserts selon le principe du choix piloté :

- Carottes râpées et concombres ou Endives aux pommes
- Salade verte au surimi ou Tomate au fromage blanc
- Entremets à la pistache ou Crème au chocolat
- Cocktail de fruits à la créole ou Compote de pommes abricots

Avenance Enseignement : qui sommes-nous ?

Depuis près de 40 ans, Avenance Enseignement, filiale du groupe Elios, est le restaurateur spécialiste du monde de l'éducation. Notre fonctionnement en milieu scolaire repose sur le respect permanent de 3 principes absolus : la qualité certifiée, l'équilibre nutritionnel, la sécurité alimentaire. Avenance Enseignement s'est aussi donné pour vocation d'apporter une dimension d'éducation à son action, en privilégiant : la découverte du goût, l'apprentissage de l'autonomie et l'enseignement des bonnes conduites alimentaires.

Des solutions pour chaque âge

LE RESTAURANT DES TOUT-PETITS

Le self qui fait grandir

Le Resto D. ados

L'Open Café

Le Goût de Chez soi



Avenance Enseignement

L'éducation passe aussi par le goût



Le self qui fait grandir®



Le Self qui Fait Grandir,
une nouvelle cantine
pour votre enfant !


Avenance
— Elios —

Ref : AES 23313 - Avenance Enseignement et santé - SAS au capital de 1299 984 D - RCS Paris B 662 025 196 - Crédit photos : Philippe Rocher & Dominique Maître - Graphisme : Atelier Civard 01 43 42 46 46

Pour concilier plaisir, autonomie et responsabilité

Vos enfants sont accueillis depuis quelques jours dans un nouvel espace de restauration : Le Self qui Fait Grandir. Il repose sur un parcours coordonné et responsabilisant qui permet à l'enfant de manger à son rythme et de se servir selon son appétit.



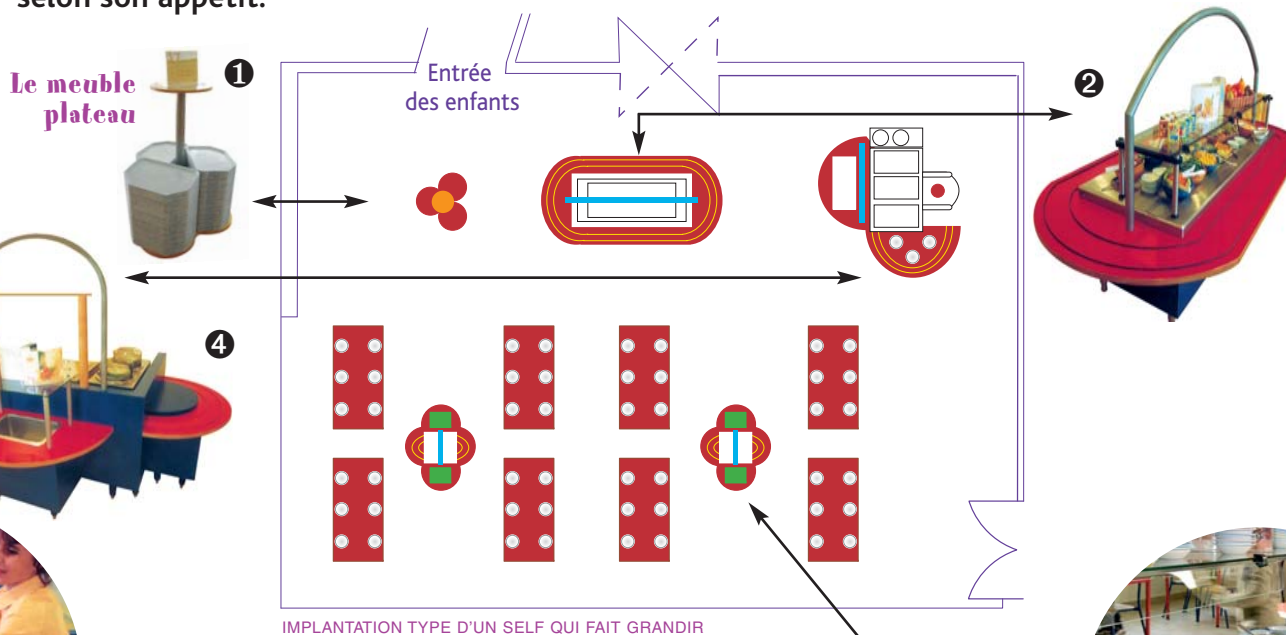
Le meuble plat-chaud

Un plat principal toujours chaud ! L'enfant vient se faire servir par une hôtesse après avoir terminé son entrée.



La table de débarrassage

À la fin du repas les enfants sont invités à organiser leur plateau et à le déposer sur la table de débarrassage



Le buffet froid

L'enfant peut choisir quotidiennement entre deux entrées, deux laitages et deux desserts. Les choix proposés sont équivalents en qualité nutritionnelle selon le principe d'un choix piloté.



Des meubles de proximité

Ils sont installés au cœur de la salle à manger. Ils proposent les verres, les couverts, le pain et les serviettes. Ainsi, le plateau est plus léger et plus facile à transporter.



Entre 6 et 10 ans, les enfants continuent leur apprentissage de la vie en société. C'est aussi à cet âge que se développent leur autonomie et leur envie de faire seul les choses du quotidien. La présence rassurante des adultes qui les encadrent à l'école est essentielle à leur bien-être, mais ceux-ci doivent aussi pouvoir laisser les enfants s'affirmer dans leur choix.