

Cantine : quand les enfants se transforment en jurés culinaires

Ce mercredi 19 janvier 2022, les enfants de l'accueil de loisirs sans hébergement de Lunel ont donné leurs avis de fins gastronomes.

Chaque année, près de 112 000 repas sont servis dans les restaurants scolaires et extrascolaires de la commune de Lunel. Des menus qui varient tous les jours et doivent être équilibrés pour le bien-être de nos petits Lunellois, tout en correspondant à leurs goûts. Une mission qui peut donc rapidement virer au casse-tête pour les diététiciens d'Elior qui les imaginent !

Le délégataire de service de Lunel a donc trouvé une solution pour faciliter la mise en œuvre de ces menus : les faire tester en amont aux principaux intéressés. C'est donc ce mercredi 19 janvier 2022 que la cinquantaine d'enfants de 6 à 10 ans de l'ALSH de Lunel ont évalué les plats proposés par Sylvain Chevalier, responsable de l'Innovation culinaire chez Elior, secondé par Nicolas Triat, chef de la cuisine centrale de Lunel.

Pour l'occasion, 9 recettes végétariennes ont ainsi été proposées. Celles qui ont dépassé 70 % de taux de satisfaction se retrouvent inscrites au menu de centaines de restaurants scolaires à travers la France. En deçà, les recettes sont retravaillées ou abandonnées.

L'éveil culinaire

Cette animation fait partie des nombreuses organisées chaque année par Elior. Au-delà d'une mission nutritive, le

délégataire de service public a une véritable mission pédagogique. Au travers de thèmes divers comme la montagne, les couleurs ou la cuisine du monde, Elios a pour objectif d'éveiller les papilles des petits gastronomes qui s'assoient chaque jour dans les restaurants scolaires.

Retrouvez le reportage de France 3 sur le test culinaire d'Elios de ce 19 janvier 2022 à la minute 12'50 :