



Construction des menus ELIOR

Les **menus ELIOR** sont conçus par nos diététiciennes du pôle alimentaire. Ils répondent aux besoins nutritionnels spécifiques des enfants. Pour ce faire, l'entreprise respecte les recommandations nutritionnelles du **GEMRCN** (Groupe d'Etude des Marchés de Restauration Collective et de Nutrition).



Le **GEMRCN** suit l'arrêté du 30 septembre relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration collective.

Deux **outils** sont proposés par cette recommandation

Un cahier de grammages :

Il établit les quantités adaptées à chaque âge pour chaque préparation. Ces quantités permettent d'assurer un apport satisfaisant en nutriments et micronutriments.

Tableau des fréquences :

Les catégories de produits alimentaires peuvent être augmentées ou limitées.

Exemple : Les **produits frits** (cordon bleu, frites, beignets de poisson) sont limités à **4 fois** par mois.