

Le projet de l'Association pour l'enfance d'Altkirch en quelques lignes

La restauration scolaire doit assurer une **formation élémentaire** des enfants au **goût** et à **l'équilibre alimentaire** par la connaissance des différents groupes alimentaires (à quoi servent les aliments bâtisseurs, les aliments protecteurs, les aliments énergétiques...).

Il est essentiel d'éduquer les enfants au rôle combiné des aliments pour leur croissance et développer leur culture alimentaire..

« L'identité des enfants se forge aussi avec l'éducation alimentaire »

Dr Gérard Apfeldorfer

Au-delà de cet apprentissage élémentaire, le repas doit également devenir un moment privilégié de **sensibilisation des enfants** aux notions de développement durable, de biodiversité, d'agriculture raisonnée, et de responsabilité environnementale, tout en restant **un moment de plaisir**, sachant que tous ces concepts sont repris et travaillés dans le cadre des temps d'activités périscolaire du soir.



L'ALSACIENNE
de RESTAURATION

— Elior —

Une nouvelle société
de Restauration à compter
du **10 juillet 2017**



Numéro un de la restauration collective en Alsace, L'Alsacienne de Restauration offre chaque jour à votre enfant une alimentation saine, équilibrée et de qualité.

Tous les jours, Christophe notre chef de cuisine, et son équipe **cuisinent sur place** au collège Épiscopal de Zillisheim des **produits frais** et **bio** à hauteur de 30%. Une fois que les plats sont prêts, notre chauffeur les livre sur chaque restaurant (multi-accueil et périscolaire) d'Altkirch.

L'équilibre alimentaire de chaque repas est garanti par notre diététicienne et notre équipe de cuisine. Tous nos menus sont élaborés dans le respect strict des recommandations des pouvoirs publics. Les portions sont **adaptées à l'âge** de votre enfant.

L'APEA et **L'Alsacienne de Restauration** s'engagent également dans l'éducation des enfants aux plaisirs de la table en leur faisant découvrir des goûts et des aliments différents. Pour cela, nous proposons chaque année un **programme d'animations variées** s'articulant autour de thématiques et de temps forts calendaires (Semaine du Goût, Saint Nicolas, Noël...)



L'essentiel

- **230 repas** quotidiens servis en période scolaire
- **38 000 repas** servis par an à l'APEA
- **60%** des besoins journaliers des enfants couverts par le repas de midi
- **60%** de produits frais
- **1 repas thématique** par mois
- **1 repas plaisir** par mois

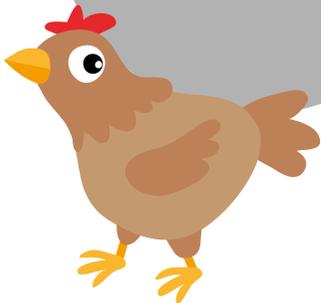
Vos garanties



100% des knacks, cervelas et kassler sont issus de porcs élevés et abattus en Alsace



Viandes 100% françaises.



100% du poulet frais cuisiné est élevé et abattu en Alsace.

Des légumes frais d'alsace en saison.

