

À table

AVEC ELIOR

Retour sur le **test convives** du **mercredi 06 mai 2026**, au sein du **centre de loisirs les Fougères** au **Raincy**.



LE RAINCY

 **ELIOR**

Mercredi 06 mai 2026, a eu lieu un **test convives** sur le **centre de loisirs les Fougères**, au **Raincy**. **50 enfants** ont pu tester et donner leur avis sur les dernières **innovations culinaires** proposées par Elios. Ces recettes ont vocation à être déployées dans l'ensemble des cantines scolaires de France, afin de nourrir plus de 800 000 élèves.

LE TEST CONVIVES, QU'EST-CE QUE C'EST ?

Et si les enfants avaient leur mot à dire sur les menus de la cantine ? Chez Elios c'est possible grâce aux tests convives.

Nos chefs imaginent et créent des **recettes innovantes, variées et équilibrées**, puis les soumettent aux élèves. Comme des experts, les enfants observent, sentent, goûtent ... et **donnent leur avis** via un questionnaire de satisfaction.

Chaque plat est élaboré en respectant les **besoins nutritionnels des enfants**. Et **seules les recettes qui sont validées par plus de 7 enfants sur 10 sont proposées dans les menus**.

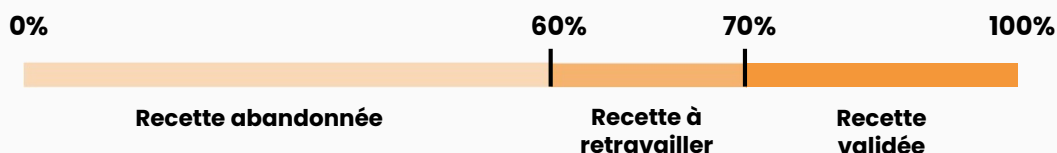
Résultat :

- > Des plats pensés avec et pour les enfants
- > + de plaisir à table
- > Moins de gaspillage alimentaire

Depuis plus de 15 ans, et avec plus de 25 tests par an, les tests convives rendent les enfants acteurs de leur alimentation. Une expérience ludique et éducative qui les rend fiers de retrouver à la cantine des plats qu'ils ont eux-mêmes validés !

POUR RAPPEL

Chaque recette évaluée par les enfants lors du test convives obtient un pourcentage de satisfaction. En fonction de celui-ci, l'avenir de la recette est différent :



LES RECETTES MISES À L'HONNEUR AUJOURD'HUI



Salade de pommes de terre – sauce blanche

Une entrée fraîche et estivale : une salade de pommes de terre, accompagnée d'une sauce au fromage blanc, relevé d'échalote, de moutarde, de ciboulette et d'aneth.

Boulgour curcuma

Nouveau plat complet végétarien ! Une base onctueuse de flageolets, relevée d'ail, de thym et de curcuma, qui permet aux enfants d'avoir leur apport nécessaire en protéines. Le tout accompagné de riz et de boulgour assaisonnés aux épices curry.



Poisson sauce Noël

Nous testons une nouvelle sauce en vue du prochain repas de Noël. Elaborée à base de canneberge et de zestes d'agrumes, elle évoque parfaitement les saveurs festives de fin d'année. Nous l'avons servi avec un merlu, accompagné d'un mélange de légumes.

Terrine de pommes grand-mère

Rien de tel que des dés de pommes et une touche de cannelle pour retrouver les saveurs des gâteaux de mamie ! Nous testons une terrine « façon grand-mère » basée sur ces notes gourmandes, afin de développer notre gamme de desserts maison.



Fondant chocolat cassis

Pour clôturer ce test, une valeur sûre : le fondant au chocolat ! Le petit plus ? L'ajout de cassis semi-confits, qui apportent une délicate pointe d'acidité. À nous de trouver l'équilibre parfait !

POUR EN SAVOIR PLUS :

Envie de connaître l'avis de vos enfants sur les recettes ? Retrouvez très prochainement les **résultats du test** sur nos différents canaux !



bon-et-bon.elior.fr



apptable.elior.com



Rendez-vous sur le blog **bon & bon** pour vous informer sur l'alimentation des enfants, les coulisses de la cantine by Elior, trouver des bonnes recettes et des astuces.

Téléchargez l'application **App' Table** et accédez à l'univers de la cantine de vos enfants : menus, informations nutritionnelles et un espace dédié à la facturation et au règlement des repas.

RECETTE DU P'TIT CHEF :

Quatre-quarts facile à faire à la maison !

Ingrédients

- 4 œufs
- 125 g de sucre
- 250 g d'huile de tournesol
- 125 g de compote de pomme
- 1 cuillère à café d'extrait de vanille
- 250 g de farine
- 1 sachet de levure

Préparation

1. Préchauffer le four à 165 °C.
2. Mélanger les œufs avec le sucre, ajouter l'huile, la compote et la vanille.
3. Incorporer la farine et la levure, en veillant à ne pas faire de grumeaux.
4. Verser dans un moule préalablement graissé, et enfourner environ 50 minutes. Laisser refroidir avant de déguster.



L'astuce du chef : Ajouter de la compote de pomme dans le gâteau permet de réduire la quantité de sucre initiale. Variez les saveurs en choisissant d'autres compotes : poire, fraise, pêche ...