

Pour une restauration
CONSCIENTE



LA PESÉE
DES DÉCHETS
pour sensibiliser et
réduire le gaspillage
alimentaire

AGIR PAR
DES ACTIONS
CONCRÈTES



DES PRODUITS
DURABLES
(Bio, labellisés)
régulièrement dans nos menus



ENCORE DES LÉGUMES
Nos accompagnements
sont resservis sur
demande



API RESTAURATION ILE-DE-FRANCE SCOLAIRE ET PETITE ENFANCE

165 Avenue du bois de la pie - Bat C - BP 53109

95700 ROISSY EN FRANCE

www.api-restauration.com

Cuisiniers
api d'Île-de-France

Ecole Saint Victor



Nous Cuisinons pour vos Enfants

Nous sommes heureux d'assurer la restauration pour vos enfants.
Soyez assuré que notre proximité, notre motivation et la passion de la cuisine se ressentent dans l'assiette de nos jeunes convives chaque jour.
Nous aurons l'occasion de les rencontrer au quotidien.
Nous vous invitons à mieux nous connaître au travers de cette plaquette.

Marc DUVAL

Directeur régional Api Région IDF Scolaire et petite enfance

L'équipe DE CUISINE

Une cuisine cuisinée chaque jour par notre équipe, des recettes conçues spécialement pour nos jeunes convives avec prioritairement des produits frais, de saison et de proximité.



Les MENUS

Les menus sont réalisés conjointement par le **chef et le Diététicien régional** avant d'être proposés à l'établissement pour validation. Ils sont élaborés à partir d'un **plan alimentaire** assurant le respect de l'équilibre, de la variété, de la saisonnalité tout en s'attachant aux **goûts et habitudes** de nos jeunes convives.

Pour consulter le décret nutrition, flashez moi !



LES PLANS ALIMENTAIRES ET LES MENUS PROPOSÉS RÉPONDENT :

- aux dernières **Recommandations du décret nutrition**
- à la loi **EGalim** en proposant au moins une fois par semaine, **un menu végétarien**.

La prestation ALIMENTAIRE

Nous cuisinons chaque jour pour vos enfants :

- Une pâtisserie maison par semaine
- 1 laitage ou 1 fromage à la coupe
- Une collation du matin avec des fruits frais

Du nouveau dans le resto !

- un nouveau chef : Dialla et son équipe



Au cours de l'année, nous proposons des **repas à thème** autour d'une région, d'un pays, d'un événement, d'une thématique nutrition ou du développement durable.



Des partenariats en région POUR VALORISER LES PRODUITS LOCAUX

Vos enfants profitent de **produits frais et de saison** grâce à nos **partenariats** avec des **producteurs de proximité**.

Concrètement, voici des exemples de producteurs qui livrent le site :

- Le **pain frais** provient de la boulangerie Guyot située au 28 Rue Monge Paris 5
- Nos **viandes 100 % françaises** de le Neubourg (28)
- Nous proposons régulièrement des **fromages à la coupe** de **NOTRE RÉGION**
- Des **fruits et légumes frais** issu d'une **agriculture raisonnée ou bio** : Préaux du Vergers (78), la ferme du MArtigné (95)



Commission RESTAURATION

Elle permet d'être à l'écoute des élèves, de faire le bilan de la période écoulée et d'apporter des améliorations sur leur restauration.

A QUELLE FRÉQUENCE ?

1 par période scolaire soit 5 par an.

AVEC QUI ?

Le chef ou l'équipe de cuisine, le diététicien Api, la direction de l'établissement, des délégués de classe, etc.

