

Nous avons hâte  
de cuisiner  
pour vous!

api



NOTRE OFFRE DE RESTAURATION  
POUR VOTRE ÉCOLE JEANNE D'ARC

api

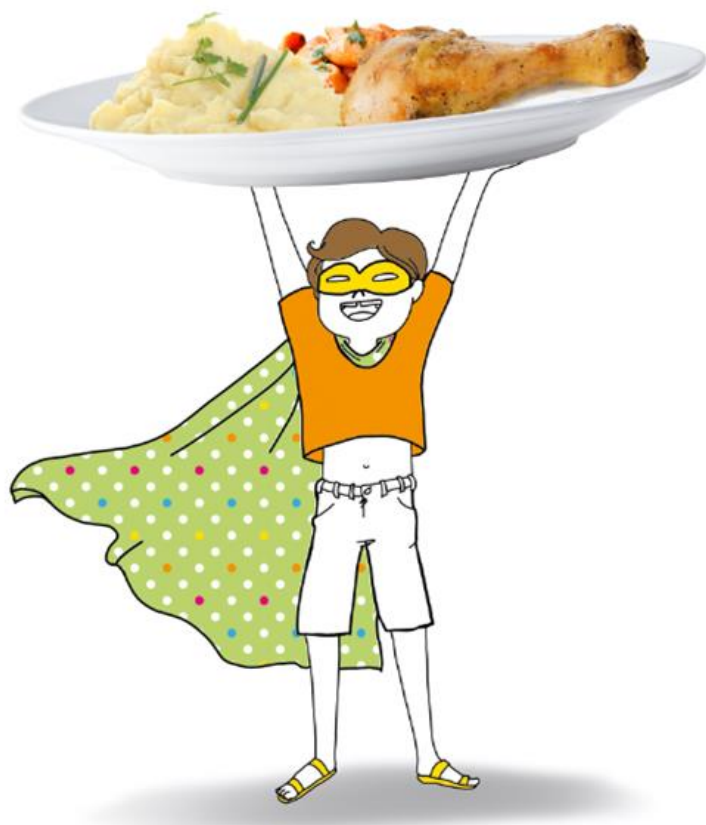
# Chapitre 1

Des produits durables  
et responsables



# 1. Des produits durables et responsables

Nous cuisinons des aliments bruts, frais et bio.



Des **ingrédients bruts**  
pour des saveurs authentiques



Des **produits frais de pleine saison**  
pour un maximum de goût et de  
nutriments



Des **produits bio** pour préserver  
la santé et l'environnement



Des **produits locaux** qui  
contribuent à l'économie régionale

Des recettes cuisinées  
par des cuisiniers de  
métier, et conçues  
spécialement pour  
les enfants

Une prestation  
conforme à la

Loi Egalim



Avec  
**50%**

de PRODUITS  
DURABLES

dont  
**20 à 25%**

de PRODUITS  
BIO



api

**ON VEUT UNE ASSIETTE QUI A DU SENS...  
TOUJOURS ET TOUS LES JOURS !**

**LA QUALITÉ ÇA SE VOIT :**  
Nous cuisinons avec 50%\* de produits durables dont 20%\* de produits BIO

**LA LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE S'INTENSIFIE :** on pèse les déchets, on détermine les axes de progrès et on agit !

**API évolue**  
et propose une **restauration**  
toujours plus **consciente**  
des enjeux **climatiques**

**UNE INFORMATION CLAIRE ET LISIBLE** de la qualité des produits est disponible pour s'en assurer !

**DÈS 2025, LES PLATS EN INOX** remplaceront partout, toutes les barquettes jetables pour la restauration livrée

**DIVERSIFIER LES SOURCES DE PROTÉINES** une fois par semaine, c'est découvrir de nouveaux goûts et surtout diminuer la "pression carbone" de notre alimentation

**CES ENGAGEMENTS**  
NOUS PERMETTENT D'ASSURER LE RESPECT DE LA LOI **EGALIM**

\* en valeur d'achat

# 1. Des produits durables et responsables



20 à 50% de produits frais selon la saison



# 1. Des produits durables et responsables



Des produits 100% français



Nos viandes de **boeuf** en morceaux sont nées, élevées et abattues en France.



Le **porc** en rôti et en sauté est 100% français.



La **volaille** en découpe est 100% française (haut de cuisse de poulet, émincé de dinde, sauté de dinde, rôti de dinde, mignon de poulet).



Tous nos **yogurts** sont 100% d'origine France.



# 1. Des produits durables et responsables



## Des produits labellisés



### Nos produits AOP et IGP :

Fromages à la coupe : Tomme Noire, Cantal, Saint Nectaire



### Nos produits LABEL ROUGE :

Jambon blanc  
Chipolatas  
Pâté de Campagne



# 1. Des produits durables et responsables



Nous sélectionnons rigoureusement nos produits.

Fruits



 **30 à 40 %** Bio

 **20 à 30 %** régional

 dont **20 à 30 %**  
écoresponsable et certification  
environnementale 2/3

Légumes



 **20 à 40 %** Bio

 **30 à 40 %**  
régional

Féculents et  
légumes secs



 **20 à 30 %** Bio

 **15 à 25 %** régional

 **5 à 10 %** labellisé



api

# 1. Des produits durables et responsables



Nous sélectionnons rigoureusement nos produits.

Viande, volaille,  
charcuterie



 **30 à 40 %**  
régional

 **10 à 15 %** labellisé



Poisson



 **60 %** labellisé



Fromages  
et laitages



 **30 à 50 %** Bio

 **10 à 15 %** régional

 **5 à 10 %** labellisé



api

# 1. Des produits durables et responsables



Nous sélectionnons rigoureusement nos produits : **Viandes**



Pour des raisons financières, il ne nous est pas possible de proposer que toutes les viandes de volailles soient labellisées. Nous misons plutôt sur la viande de boeuf en région.



Le jambon blanc et le pâté de campagne sont Label Rouge.

La rosette et la saucisse sont fraîches et régionales, et proviennent de Lozère.



Le sauté de boeuf est frais et régional et provient de Lozère.



# 1. Des produits durables et responsables



## Nous sélectionnons rigoureusement nos produits : Oeufs



### NOUS NOUS ENGAGEONS À :



- Ne cuisiner qu'avec des œufs (coquilles et ovoproduits) issus de filières plus respectueuses du bien-être animal et à ne plus utiliser d'œufs de poules élevées en cage d'ici 2025.

Soucieux d'accompagner la filière des ovoproduits dans sa transition, API s'approvisionnera progressivement en œufs alternatifs aux cages.

- Intégrer le contrôle des règles de respect du bien-être animal à notre politique d'audit de la filière, en nous assurant de la mise en oeuvre d'actions concrètes pour limiter le stress des animaux, notamment lors des phases de transport et d'abattage.



# 1. Des produits durables et responsables



Nous sélectionnons rigoureusement nos produits : Poissons



## Le saviez - vous ?

Le Lieu noir est une variété de colin appelé sur les étals "colin lieu". Il est la première variété de poisson consommée en restaurations scolaire.

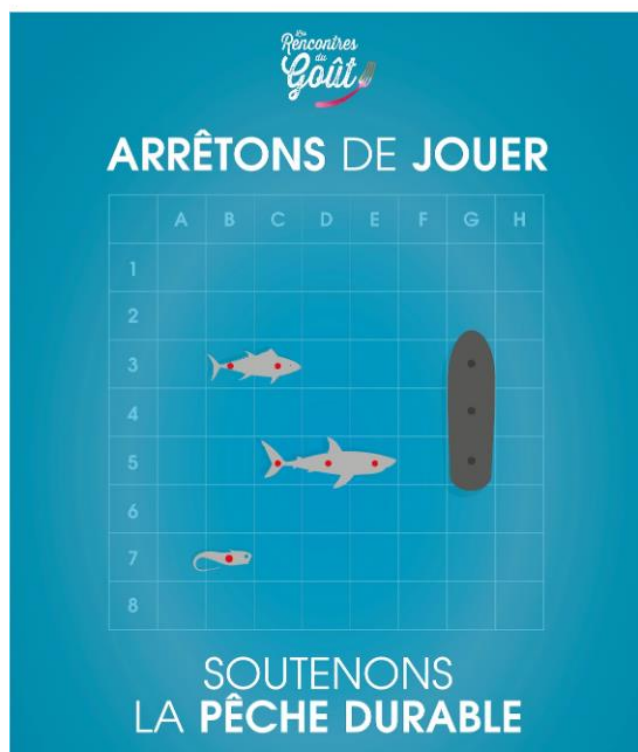
Selon les organismes en pêche durable tel que WWF qui suivent l'état des stocks de poissons, le Lieu noir peut être consommé sans nuire à l'environnement ni à la santé. Sa consommation est **une bonne alternative** à la surexploitation d'espèces comme le cabillaud. 3 pêcheries de Lieu noir en France sont **écolabellisées MSC**.

Api s'engage aussi dans la pêche durable :

Nous avons exclu de nos cuisines ces 3 espèces menacées: pas de thon rouge, de requin ni de grenadier.

Tous nos poissons sont issus de la **pêche durable MSC**. 

La pêche durable laisse suffisamment de poissons dans l'océan, respecte les habitats marins et permet aux personnes qui dépendent de la pêche de vivre de leur métier.



# 1. Des produits durables et responsables



Nous sommes fiers de nos partenariats locaux et régionaux.



Nous achetons différemment:

- Pas de centrale d'achats
- Des acheteurs présents en région
- Des partenariats pérennes avec nos producteurs régionaux et des relations de confiance avec les chambres d'agriculture



*C'est cette structure qui nous permet  
de vous proposer au minimum*

**20 %**

*de produits régionaux sur  
l'ensemble de l'offre alimentaire*

DES LÉGUMES DE  
POMONA TERRE AZUR  
À BERRE L'ETANG

DE LA VIANDE DE BŒUF  
DE LOZÈRE

DES COMPOTES DE  
CHARLES ET ALICE  
DE MONTEUX

DES YAOURTS DUO  
LOZÈRE  
DE LOZÈRE

DU PAIN  
LA BOULANGERIE  
PAIN ET PARTAGE À  
MARSEILLE

DE LA CHARCUTERIE  
(SAUCISSES, ROSETTES)  
DE LOZÈRE

DU POISSON FRAIS  
DE POMONA TERRE AZUR  
À BERRE L'ETANG

DES CHIPS POUR LES  
PIQUE-NIQUE  
DE SIBELL  
À AUBAGNE



# 1. Des produits durables et responsables



## Notre politique d'exclusion en matière D'OGM



Les Organismes Génétiquement Modifiés ou OGM (maïs et soja) sont, en France, uniquement autorisés à l'importation et leur utilisation est essentiellement liée à l'alimentation animale et à l'industrie agroalimentaire.



*Nos ambitions de qualité nutritionnelle et de développement durable nous ont amenés naturellement à exclure les produits pouvant contenir des OGM détectables.*

*Cette décision s'accompagne d'un suivi régulier d'audits fournisseurs et sur nos unités de confection de repas.*

## Et l'huile de palme ?



Dans la même logique de qualité nutritionnelle et de développement durable, nous ne cuisinons pas avec des matières grasses à base d'huile de palme.



# 1. Des produits durables et responsables



Nos menus sont élaborés en fonction des saisons : *pas de tomates en décembre, pas de kiwis en juillet...*

| JANVIER                                                                                                                                                                                                                                  | FÉVRIER                                                                                                                                                                                                          | MARS                                                                                                                                                                                            | AVRIL                                                                                                                                                                                          |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>FRUITS</b><br>Citron<br>Kiwi<br>Mandarine<br>Orange<br>Pamplemousse<br>Poire<br>Pomme                                                                                                                                                 | <b>LÉGUMES</b><br>Ail<br>Betterave<br>Carotte<br>Céleri<br>Choux de Bruxelles<br>Courge<br>Endive<br>Epinards<br>Navet                                                                                           | <b>FRUITS</b><br>Citron<br>Kiwi<br>Orange<br>Pamplemousse<br>Poire<br>Pomme                                                                                                                     | <b>FRUITS</b><br>Citron<br>Pamplemousse<br>Pomme<br>Rhubarbe                                                                                                                                   |
| <b>LÉGUMES</b><br>Oignon<br>Poireau<br>Pomme de terre                                                                                                                                                                                    | <b>LÉGUMES</b><br>Ail<br>Betterave<br>Carotte<br>Céleri<br>Choux de Bruxelles<br>Endive<br>Frisée<br>Mâche<br>Navet<br>Oignon<br>Poireau<br>Pomme de terre                                                       | <b>LÉGUMES</b><br>Asperge<br>Betterave<br>Biettes<br>Carotte<br>Céleri<br>Choux de Bruxelles<br>Endive<br>Epinards<br>Frisée<br>Navet<br>Oignon<br>Poireau<br>Pomme de terre                    | <b>LÉGUMES</b><br>Asperge<br>Betterave<br>Biettes<br>Carotte<br>Endive<br>Epinards<br>Navet<br>Oignon<br>Poireau<br>Pomme de terre<br>Radis                                                    |
|                                                                                                                                                         |                                                                                                                                |                                                                                                              |                                                                                                             |
| MAI                                                                                                                                                                                                                                      | JUIN                                                                                                                                                                                                             | JUILLET                                                                                                                                                                                         | AOÛT                                                                                                                                                                                           |
| <b>FRUITS</b><br>Cerise<br>Fraise<br>Framboise<br>Rhubarbe                                                                                                                                                                               | <b>FRUITS</b><br>Abricot<br>Cassis<br>Cerise<br>Fraise<br>Framboise<br>Groseille<br>Melon<br>Pomme                                                                                                               | <b>FRUITS</b><br>Abricot<br>Cassis<br>Cerise<br>Figue<br>Fraise<br>Framboise<br>Groseille<br>Melon<br>Mirabelle<br>Nectarine<br>Pêche<br>Pomme<br>Prune                                         | <b>FRUITS</b><br>Abricot<br>Cassis<br>Figue<br>Melon<br>Mûre<br>Myrtille<br>Nectarine<br>Pastèque<br>Pêche<br>Poire<br>Pomme<br>Prune<br>Pruneau                                               |
| <b>LÉGUMES</b><br>Ail<br>Asperge<br>Aubergine<br>Betterave<br>Biettes<br>Carotte<br>Céleri<br>Chou-Fleur<br>Concombre<br>Courgette<br>Epinards<br>Laitue<br>Navet<br>Oignon<br>Petit pois                                                | <b>LÉGUMES</b><br>Ail<br>Artichaut<br>Aubergine<br>Betterave<br>Biettes<br>Carotte<br>Céleri<br>Chou Blanc<br>Chou-Fleur<br>Concombre<br>Courgette<br>Epinards<br>Fenouil<br>Laitue<br>Navet                     | <b>LÉGUMES</b><br>Ail<br>Artichaut<br>Asperge<br>Aubergine<br>Betterave<br>Biettes<br>Carotte<br>Céleri<br>Chou Blanc<br>Chou-Fleur<br>Concombre<br>Courgette<br>Epinards<br>Fenouil<br>Haricot | <b>LÉGUMES</b><br>Ail<br>Artichaut<br>Aubergine<br>Betterave<br>Biettes<br>Carotte<br>Céleri<br>Chou Blanc<br>Chou-Fleur<br>Concombre<br>Courgette<br>Epinards<br>Fenouil<br>Haricot<br>Laitue |
|                                                                                                                                                        |                                                                                                                               |                                                                                                             |                                                                                                            |
| SEPTEMBRE                                                                                                                                                                                                                                | OCTOBRE                                                                                                                                                                                                          | NOVEMBRE                                                                                                                                                                                        | DÉCEMBRE                                                                                                                                                                                       |
| <b>FRUITS</b><br>Melon<br>Mûre<br>Myrtille<br>Pamplemousse<br>Pastèque<br>Pêche<br>Poire<br>Pomme<br>Prune<br>Pruneau<br>Raisin                                                                                                          | <b>FRUITS</b><br>Coing<br>Pamplemousse<br>Poire<br>Pomme<br>Raisin                                                                                                                                               | <b>FRUITS</b><br>Coing<br>Mandarine<br>Kiwi<br>Orange<br>Pamplemousse<br>Poire<br>Pomme<br>Raisin                                                                                               | <b>FRUITS</b><br>Mandarine<br>Kiwi<br>Orange<br>Pamplemousse<br>Poire<br>Pomme                                                                                                                 |
| <b>LÉGUMES</b><br>Ail<br>Artichaut<br>Aubergine<br>Betterave<br>Biettes<br>Brocoli<br>Carotte<br>Céleri<br>Chou Blanc<br>Chou-Fleur<br>Choux de Bruxelles<br>Concombre<br>Courge<br>Courgette<br>Endive<br>Epinards<br>Fenouil<br>Frisée | <b>LÉGUMES</b><br>Ail<br>Aubergine<br>Betterave<br>Brocoli<br>Carotte<br>Céleri<br>Chou Blanc<br>Chou-Fleur<br>Choux de Bruxelles<br>Concombre<br>Courge<br>Courgette<br>Endive<br>Epinards<br>Fenouil<br>Frisée | <b>LÉGUMES</b><br>Ail<br>Betterave<br>Brocoli<br>Carotte<br>Céleri<br>Chou Blanc<br>Chou-Fleur<br>Choux de Bruxelles<br>Courge<br>Endive<br>Epinards<br>Fenouil<br>Frisée<br>Laitue<br>Mâche    | <b>LÉGUMES</b><br>Ail<br>Betterave<br>Carotte<br>Céleri<br>Choux de Bruxelles<br>Courge<br>Endive<br>Epinards<br>Mâche<br>Navet<br>Oignon<br>Poireau<br>Potiron<br>Pomme de terre              |
|                                                                                                                                                       |                                                                                                                              |                                                                                                            |                                                                                                           |

# Chapitre 2

Nous cuisinons pour les enfants !



## 2. Nous cuisinons pour les enfants !



Notre première ambition: ÊTRE TOURNÉ SPÉCIFIQUEMENT VERS LES ENFANTS

Avec des  
cuisines  
spécialisées



- Pour qu'ils mangent avec **plaisir**
- Pour qu'ils puissent tous faire le **plein d'énergie**
- Pour encourager leur développement en favorisant leur **autonomie**
- Pour éveiller leur curiosité en encourageant les **découvertes**
- Pour que le temps du repas soit un **moment ressource**
- Pour les guider vers une **alimentation saine et durable**



## 2. Nous cuisinons pour les enfants !



Notre seconde ambition: **UNE PRESTATION TOUJOURS PLUS DURABLE ET RESPONSABLE**



En luttant contre le  
**gaspillage alimentaire**  
sur nos cuisines et dans  
les restaurants scolaires



En donnant la priorité  
aux **achats locaux**  
et aux **denrées durables**



En remplaçant le  
plastique jetable par des  
**conditionnements**  
**réutilisables**



## 2. Nous cuisinons pour les enfants !



Des **potages**  
préparés dans nos cuisines



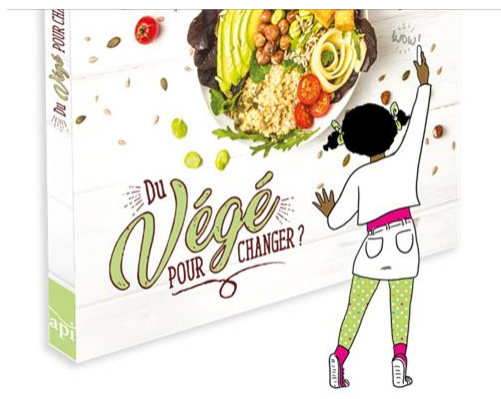
Des **entrées** simples  
et au goût des enfants



Des **vinaigrettes**  
élaborées par nos soins



Des **plats complets**  
cuisinés par nos équipes



Des **recettes végétariennes**  
à base de céréales et légumineuses



*Des recettes  
cuisinées par nos chefs et  
conçues spécialement  
pour les enfants.*

*Des plats simples,  
une cuisine rassurante  
avec des recettes connues  
et des ingrédients  
identifiables.*



## 2. Nous cuisinons pour les enfants !



Des **fromages**  
authentiques à la coupe



Des **gâteaux**  
préparés par nos équipes



Des **recettes signatures**  
qui marquent notre identité



Des **repas à thème**  
et des nouvelles recettes



*Des repas cuisinés  
simplement, qui intègrent  
des plats familiaux, et, avec  
parcimonie, des recettes  
innovantes pour éveiller  
la curiosité et encourager  
les découvertes.*

## 2. Nous cuisinons pour les enfants !

Un repas  
à thème chaque  
mois dans votre  
restaurant

### CALENDRIER DES REPAS À THÈMES



2021-2022

Créativité Cuisine - 100 rue de la République, 44100 Nantes - 02 51 82 12 12 - 100 rue de la République, 44100 Nantes - 02 51 82 12 12

api

## 2. Nous cuisinons pour les enfants !



### Des recettes végétariennes



- Des *recettes conçues par nos équipes* et cuisinées sur place
- *1 repas végétarien chaque semaine*, à base d'oeufs, légumineuses ou produits laitiers
- Des *apports nutritionnels contrôlés* par notre diététicienne
- La découverte de *nouvelles saveurs*, tout en gardant le plaisir et les bienfaits des aliments



Du  
*Végé*  
POUR CHANGER ?

## 2. Nous cuisinons pour les enfants !



### Des repas variés et équilibrés



- Un **service nutrition-santé** de 85 diététicien.nes présent.e.s en région pour garantir l'équilibre et la variété de nos menus
- Un **plan alimentaire** qui définit la fréquence d'apparition des produits, en conformité avec les recommandations nutritionnelles
- Des **aliments sains**, frais ou très peu transformés, de très bonne qualité nutritionnelle



# Partie alimentaire :



**Retrouvez nos exemples de menus élaborés par nos diététiciennes :**

- Exemples de menus automne/hiver
- Exemples de menus printemps/été





api

Agriculture  
Bioologique



Produits  
régionaux



HVE : Haute Valeur  
Environnementale

Recettes préparées  
par nos chefs



Poisson pêche  
durable



# Menu semaine 1

| Lundi                                                  | Mardi =<br>Repas végétarien                                         | Jeudi                                                 | Vendredi                                        |
|--------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------|-------------------------------------------------|
| Salade de lentilles<br>vinaigrette échalotes<br>maison | Endives et croûton<br>vinaigrette maison                            | Velouté de carottes<br>région du chef                 | Betteraves Bio<br>vinaigrette ciboulette maison |
| Radis et beurre                                        | Macédoine mayonnaise                                                | Carottes râpées région<br>vinaigrette persillé maison | Céleri vinaigrette fromage<br>blanc maison      |
| Emincé de poulet aux<br>olives                         | Gratin de pomme de terre au<br>fromage façon tartiflette du<br>chef | Sauté de bœuf de Lozère<br>sauce façon bourguignonne  | Poisson meunière                                |
| Crêpe au fromage                                       |                                                                     | Boulette de blé, légumes et<br>haricots Azuki         |                                                 |
| Brocolis HVE sauce<br>béchamel                         |                                                                     | Torsades Bio                                          | Cœur de blé aux petits<br>légumes               |
| Riz de Camargue IGP<br>façon pilaf                     |                                                                     | Blettes béchamel                                      | Jardinière de légumes au<br>curcuma             |
| Yaourt nature sucré                                    | Edam Bio                                                            | Cantal AOP                                            | Suisse fruité                                   |
| Tomme blanche                                          | Fromage blanc fruité                                                | Petit moulé nature                                    | Brie                                            |
| Orange Bio                                             | Crème chocolat du chef                                              | Clémentine                                            | Pomme région                                    |
| Flan Vanille                                           |                                                                     | Crème caramel                                         | Poire                                           |



api

Agriculture  
Bioologique



Produits  
régionaux



HVE : Haute Valeur  
Environnementale

Recettes préparées  
par nos chefs



Poisson pêche  
durable



## Menu semaine 2

| Lundi                                                | Mardi =<br>Repas végétarien               | Jeudi                                                                        | Vendredi                                                |
|------------------------------------------------------|-------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------|
| Carottes râpées région<br>vinaigrette au miel maison | Salade de pépinette<br>vinaigrette maison | Salade iceberg et croûton<br>vinaigrette maisons                             | Chou rouge et pomme râpée<br>vinaigrette à l'ail maison |
| Salade mélangée<br>vinaigrette maison                | Haricots verts Bio<br>vinaigrette maison  | Salade de pois chiche Bio<br>vinaigrette au cumin<br>maison                  | Terrine de légumes<br>Sauce cocktail                    |
| Rôti de dinde au jus                                 | Saucisse de Lozère<br>au jus              | Chili sin carne aux lentilles<br>Bio<br><br>Parmentier de poisson du<br>chef |                                                         |
| Filet de colin<br>sauce citron                       | Quenelle nature sauce<br>tomate           |                                                                              |                                                         |
| Epinard béchamel                                     | Gratin de chou fleur HVE                  | Riz de Camargue IGP<br>façon pilaf                                           |                                                         |
| Pommes de terre rissolées                            | Gnocchis                                  | Carottes braisées persillées                                                 |                                                         |
| Vache qui rit Bio                                    | Yaourt brassé aux fruits<br>mixés         | Saint Nectaire AOP                                                           | Camembert Bio                                           |
| Gouda                                                | Mimolette                                 | Tomme grise                                                                  | Fromage blanc nature sucré                              |
| Compote<br>pomme/banane                              | Kiwi Bio                                  | Prunes                                                                       | Tarte flan du chef                                      |
| Ananas frais                                         | Liégeois chocolat                         | Raisin                                                                       |                                                         |



api

Agriculture  
Bioiologique



Produits  
régionaux



HVE : Haute Valeur  
Environnementale

Recettes préparées  
par nos chefs



Poisson pêche  
durable



## Menu semaine 3

| Lundi                                                   | Mardi =<br>Repas végétarien                                    | Jeudi                                             | Vendredi                                       |
|---------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------|------------------------------------------------|
| Concombre vinaigrette<br>fromage blanc maison           | Salade de pomme de terre et<br>cornichon vinaigrette<br>maison | Carottes râpées vinaigrette<br>aux agrumes maison | Melon                                          |
| Salade de haricots rouges<br>et maïs vinaigrette maison | Tomates vinaigrette au<br>balsamique maison                    | Pomelos + sucre                                   | Salade de perle de pâtes<br>vinaigrette maison |
| Lasagne aux légumes du<br>soleil du chef                | Rôti de bœuf au jus                                            | Boulette d'agneau sauce<br>tagine                 | Marmite de la mer                              |
|                                                         | Pané fromager                                                  | Boulette végétarienne sauce<br>tagine             |                                                |
|                                                         | Haricots verts persillés                                       | Semoule Bio                                       | Potatoes                                       |
|                                                         | Riz de Camargue IGP<br>façon pilaf                             | Légumes couscous                                  |                                                |
| Maasdam Bio                                             | Yaourt aromatisé                                               | Bûchette au lait mélangé                          | Edam bio                                       |
| Tomme grise                                             | Suisse nature sucré                                            | Chantaillou ail et fines<br>herbes                | Saint Paulin                                   |
| Compote<br>pomme/fraise                                 | Abricot                                                        | Crème aux œufs<br>caramel du chef                 | Pêche                                          |
| Flan chocolat                                           | Pastèque                                                       |                                                   | Crème dessert vanille                          |



api

Agriculture  
BioologiqueProduits  
régionauxHVE : Haute Valeur  
EnvironnementaleRecettes préparées  
par nos chefsPoisson pêche  
durable

## Menu semaine 4

| Lundi                                    | Mardi =<br>Repas végétarien            | Jeudi                                                                                 | Vendredi                                            |
|------------------------------------------|----------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------|
| Taboulé <b>semoule Bio</b>               | Courgette façon tartare                | Salade mêlée vinaigrette maison                                                       | Tomate et maïs vinaigrette balsamique maison        |
| Salade de carotte et chou façon coleslaw | Œufs durs mayonnaise                   | Concombre vinaigrette ciboulette maison                                               | Chou fleur vinaigrette moutarde à l'ancienne maison |
| Haut de cuisse rôti au jus               | Jambon Label Rouge                     | <br>Tortellinis ricotta épinards sauce tomate aux légumes et <b>emmental rôpé Bio</b> | Filet de poisson frais sauce façon vierge           |
| Nuggets de poisson                       | Filet de merlu sauce crustacé          |                                                                                       | Riz de Camargue IGP façon pilaf                     |
| <b>Ratatouille fraîche du chef</b>       | Pommes vapeur rissolées                |                                                                                       | Petits pois mitonnés                                |
| Spaëtzle                                 | <b>Haricots verts Bio</b><br>persillés |                                                                                       |                                                     |
| Tomme noire IGP                          | Suisse nature sucré                    | Carré de Ligueil                                                                      | <b>Vache Qui Rit</b>                                |
| Yaourt brassé aux fruits mixés           | Carré fondu                            | Fromage blanc fruité                                                                  | Gouda                                               |
| Nectarine                                | <b>Banane Bio</b>                      | <br><b>Gâteau vanille du chef</b>                                                     | Pastèque                                            |
| Liégeois au chocolat                     | <b>Compote pomme</b>                   |                                                                                       | Pêche                                               |

## 2. Nous cuisinons pour les enfants !



### Menus de substitution



Pour répondre aux exigences nutritionnelles de chacun, *notre diététicienne, Karine*, adapte les menus et propose les déclinaisons suivantes :

- Des *repas sans viande* sont proposés quotidiennement sans surcoût. Un complément protéiné sans viande sera livré en remplacement, sans incidence sur le prix global du repas. (*ex : omelette, poisson...*)
- Les *allergies alimentaires sous prescription médicale* seront traitées par la mise en place d'un Plan d'Accueil Individualisé (P.A.I.) :
  - Le panier repas sera fourni par la famille
  - Mise en place d'un protocole de prise en charge du panier repas par l'équipe de restauration en place



*Le risque étant trop important, la cuisine ne produit pas de repas pour les personnes allergiques.*

## 2. Nous cuisinons pour les enfants !

### Nos solutions pour des conditionnements durables

Des contenants  
alternatifs pour réduire  
l'utilisation de plastique  
et la production de  
déchets d'emballage

Des pochettes  
adhésives en papier  
pour conditionner les  
fromages à la coupe et  
les charcuteries.



Des moules de cuisson  
en papier compostable  
et des sachets en papier  
kraft pour emballer les  
gâteaux.



Des bacs en inox lavables et  
réutilisables à l'infini, pour  
conditionner les entrées, plats  
chauds et garnitures.



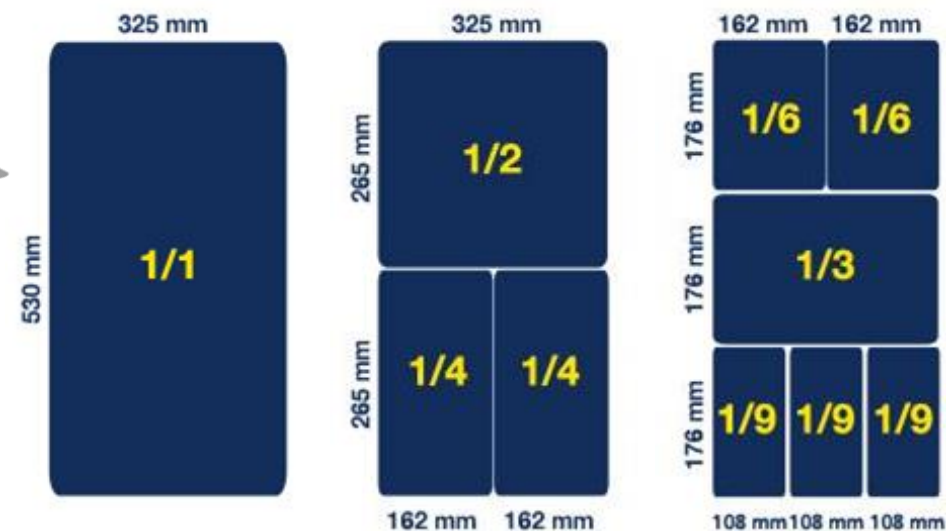
## 2. Nous cuisinons pour les enfants !

### Nos solutions pour des conditionnements durables

Des bacs en inox lavables et réutilisables à l'infini,  
pour conditionner les entrées, plats chauds et  
garnitures.



| FORMAT | TAILLE       |
|--------|--------------|
| GN 1/1 | 530 x 325 mm |
| GN 1/2 | 265 x 325 mm |
| GN 1/3 | 176 x 325 mm |
| GN 1/4 | 265 x 162 mm |
| GN 1/6 | 176 x 162 mm |
| GN 1/9 | 176 x 108 mm |

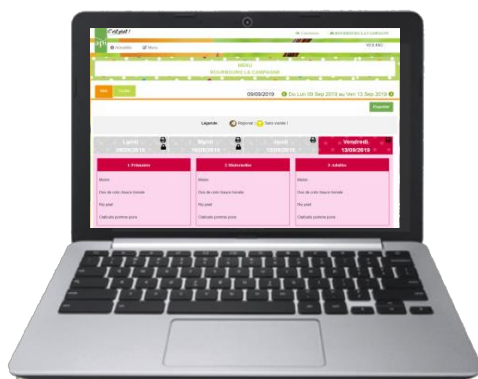


Des contenants  
alternatifs pour réduire  
l'utilisation de plastique  
et la production de  
déchets d'emballage

## 2. Nous cuisinons pour les enfants !



### Notre portail Web "C'est Prêt!"



Grâce à notre portail "*C'est Prêt!*" vous pouvez:

- *Passer vos commandes* de façon fiable et sécurisée, avec un historique sur la période écoulée.
- *Consulter les menus* à tout moment, sur ordinateur, tablette ou smartphone.
- Prendre connaissance des *ingrédients et allergènes* des plats.
- Suivre les *marqueurs de qualité* des repas.   
- Bénéficier d'*informations hebdomadaires* sur notre prestation et nos engagements.

## 2. Nous cuisinons pour les enfants!



Vos impressions depuis le portail web "C'est Prêt!" :

| CLIENT TEST CC MARSEILLE - Du 07/12/2020 au 11/12/2020                             |          |                                                                                                                                         |
|------------------------------------------------------------------------------------|----------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Menu 4 composantes                                                                 |          |                                                                                                                                         |
|  | Lundi    | Tortillas de légumes, pomme de terre et emmental BIO<br>Tomme grise<br>Liégeois vanille                                                 |
|                                                                                    | Mardi    | Salade verte - Vinaigrette<br>Jambon blanc Label Rouge<br>Jambon de dinde<br>Purée de pommes de terre et potiron<br>Pomme Bio           |
|                                                                                    | Mercredi | Pilon de poulet Rôti<br>Rosti de légumes<br>Buchette lait mélange<br>Beignet chocolat noisette                                          |
|                                                                                    | Jeudi    | Melon jaune<br>Vol au vent de volaille aux champignons<br>Boullghour Bio<br>Poire                                                       |
|                                                                                    | Vendredi | Beignet de calamars à la romaine - Ketchup<br>Pommes de terre boulangère<br>Massdam Bio<br>Mousse de fromage blanc à la crème de marron |

Origine France Label Rouge Bio Plat signature

| CLIENT TEST CC MARSEILLE - Du 07/12/2020 au 11/12/2020 |                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                      |
|--------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Plats                                                  | Ingrédients                                                                                                                                                   | Allergènes                                                                                                                                           |
| Beignet chocolat noisette                              | Beignet                                                                                                                                                       | Céréales contenant du gluten, Lait et produits à base de lait, Oeuf et produits à base d'oeufs                                                       |
| Beignet de calamars à la romaine                       | Beignet de calamars                                                                                                                                           | Céréales contenant du gluten, Mollusques et produits à base de mollusques                                                                            |
| Boullghour Bio                                         | Bouillon de légume, Boullghour, Eau du robinet, Huile, Sel fin                                                                                                | Céleri et produits à base de céleri, Céréales contenant du gluten                                                                                    |
| Buchette lait mélange                                  | Chèvre                                                                                                                                                        | Lait et produits à base de lait                                                                                                                      |
| Jambon blanc Label Rouge                               | Jambon blanc                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                      |
| Jambon de dinde                                        | Jambon de dinde                                                                                                                                               |                                                                                                                                                      |
| Ketchup                                                | Ketchup                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                      |
| Liégeois vanille                                       | Liégeois                                                                                                                                                      | Lait et produits à base de lait, Soja et produits en contenant                                                                                       |
| Massdam Bio                                            | Massdam                                                                                                                                                       | Lait et produits à base de lait                                                                                                                      |
| Melon jaune                                            | Melon                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                      |
| Mousse de fromage blanc à la crème de marron           | Crème de marrons, Foisonnant, Marron                                                                                                                          | Lait et produits à base de lait                                                                                                                      |
| Pilon de poulet Rôti                                   | Haut de cuisse de poulet                                                                                                                                      |                                                                                                                                                      |
| Poire                                                  | Poire                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                      |
| Pomme Bio                                              | Pomme                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                      |
| Pommes de terre boulangère                             | Bouillon de légume, Eau du robinet, Huile, Oignon, Poivre blanc, Pomme de terre, Sel fin, Thym                                                                | Céleri et produits à base de céleri                                                                                                                  |
| Purée de pommes de terre et potiron                    | Bouillon de légume, Carotte, Courge potiron, Eau du robinet, Purée flocon, Sel fin                                                                            | Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/kg ou 10 mg/l, Céleri et produits à base de céleri, Lait et produits à base de lait |
| Rosti de légumes                                       | Rosti                                                                                                                                                         | Céleri et produits à base de céleri, Céréales contenant du gluten                                                                                    |
| Salade verte                                           | Salade mélange                                                                                                                                                |                                                                                                                                                      |
| Tomme grise                                            | Tomme                                                                                                                                                         | Lait et produits à base de lait                                                                                                                      |
| Tortillas de légumes, pomme de terre et emmental BIO   | Emmental, Mélange de légumes, Oeufs liquides entiers, Oignon, Paprika, Poivron vert, Pomme de terre, Sel fin, Tomate                                          | Lait et produits à base de lait, Oeuf et produits à base d'oeufs                                                                                     |
| Vinaigrette                                            | Eau du robinet, Huile, Moutarde, Sel fin, Vinaigre de vin                                                                                                     | Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/kg ou 10 mg/l, Moutarde                                                             |
| Vol au vent de volaille aux champignons                | Bouchee ronde, Bouillon de légume, Champignon de Paris, Eau du robinet, Échalote, Farine de blé, Huile, Lait de vache, Poivre blanc, Sauté de poulet, Sel fin | Céleri et produits à base de céleri, Céréales contenant du gluten, Lait et produits à base de lait, Oeuf et produits à base d'oeufs                  |

## 2. Nous cuisinons pour les enfants !



### Nos outils de communication

→ Évaluation de la satisfaction convive et client



**Enquête de satisfaction**

Madame, Monsieur,  
Bonjour,

Pour nous aider à mieux vous servir, nous vous serions reconnaissants de bien vouloir prendre quelques instants pour remplir ce questionnaire de satisfaction.

Toute l'équipe de la Cuisine vous remercie par avance pour votre participation!

\*Obligatoire

Nom \*

Votre réponse

Fonction \*

Votre réponse

Établissement \*

Votre réponse

Ville \*

Votre réponse

Suivant

**LE QUESTIONNAIRE DE MON RESTAURANT**

MA CLASSE :

**COCHE LA CASE DE TON CHOIX**

|                                                | 😊 | 😐 | 😞 |
|------------------------------------------------|---|---|---|
| Est-ce que mes repas sont bons ?               |   |   |   |
| Est-ce que j'ai aimé dans mon assiette ?       |   |   |   |
| Est-ce que mes repas changent tous les jours ? |   |   |   |
| Est-ce que je découvre de nouveaux plats ?     |   |   |   |
| Est-ce que mon restaurant me plaît ?           |   |   |   |
| Comment trouves-tu la présentation des plats ? |   |   |   |
| La température des plats est-elle suffisante ? |   |   |   |

→ Reporting annuel personnalisé

pour retracer, anticiper et améliorer notre collaboration.



| Sommaire                     |                                |
|------------------------------|--------------------------------|
| <b>01</b> FRÉQUENTATION      | <b>05</b> SUIVI CLIENT         |
| Page 3                       | Page 36                        |
| <b>02</b> APPROVISIONNEMENTS | <b>06</b> SUIVI HYGIÈNE        |
| Page 8                       | Page 38                        |
| <b>03</b> REPAS À THÈME      | <b>07</b> OBJECTIFS ET PROJETS |
| Page 13                      | Page 40                        |
| <b>04</b> L'ÉQUIPE API       |                                |
| Page 33                      |                                |

## 2. Nous cuisinons pour les enfants !



### Notre newsletter

Les P'tits toqués  
maintenant c'est toi LE CHEF !

**DÉCOUVRE**  
**les recettes**  
**de ton**  
**chef Api !**

En demandant à tes parents  
de t'abonner à la newsletter sur :  
[www.lesptitstoques-api.com](http://www.lesptitstoques-api.com)

Ton chef Api cuisine tous les jours avec **PASSION**  
et te propose de réaliser à la maison ses recettes préférées.

api

Envie de découvrir ou de cuisiner les recettes de votre chef Api à la maison ?  
En vous abonnant à notre newsletter bimensuelle, vous pouvez recevoir :



- l'une des recettes cuisinée par votre chef Api, dégustée à la cantine et à refaire à la maison
- une activité pour patienter pendant la cuisson
- des informations pour découvrir le fonctionnement de notre cuisine

Pour vous abonner et retrouver les recettes, rendez-vous sur

[www.lesptitstoques-api.fr](http://www.lesptitstoques-api.fr)

api

# Chapitre 3

Ensemble, arrêtons le gaspillage !



### 3. Soyons responsables, arrêtons le gaspillage !

Avec des menus au goût des enfants



Pour ne plus jeter,  
des recettes et  
une présentation  
qui plaisent  
aux enfants

Des recettes  
pensées  
spécialement pour  
moi, et en évitant les  
aliments bloquants,  
*je suis sûr  
d'apprécier!*

Des menus qui  
tiennent compte de  
mes goûts et de mes  
appréciations,  
*je me sens  
écouté!*

Pas de mélanges  
d'aliments difficiles  
à identifier,  
*je reconnais ce que j'ai  
dans mon assiette!*

Pas de noms de  
recettes compliqués  
dans les menus,  
*je sais ce que  
je mange!*

### 3. Soyons responsables, arrêtons le gaspillage !

Avec des grammages adaptés

Des quantités basées  
sur les habitudes de  
consommation réelles  
des enfants

Nous évaluons  
les quantités jetées\*.



\*par le biais de campagnes de pesée de déchets et à l'aide des retours des équipes de service.

Nous analysons  
ces retours.



Nous cuisinons  
les justes quantités.



### 3. Soyons responsables, arrêtons le gaspillage !

#### Avec des bonnes pratiques en cuisine

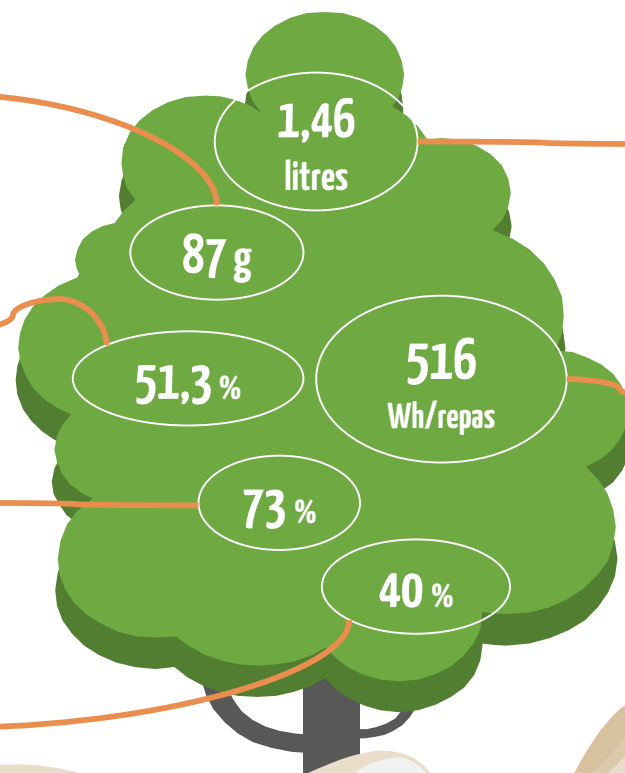
Quantité moyenne jetée  
par repas et par convive sur  
nos restaurants scolaires en  
2021\*, contre 120 g en moyenne  
pour la restauration  
collective

*\*en diminution de -7% par rapport à 2019*

Part de déchets triés, recyclés  
et valorisés sur nos cuisines

Part de nos véhicules de  
livraison équipés d'un logiciel  
de suivi des émissions CO2

Part de produits lessiviels  
écolabellisés et économes en  
eau (sans rinçage)  
dans nos cuisines



Notre consommation moyenne  
d'eau par repas cuisiné  
dans nos cuisines centrales,  
contre 10 l en moyenne France

Notre consommation moyenne  
d'énergie (eau + électricité)  
par repas cuisiné,  
contre 585Wh/repas en  
moyenne France

**-3,2%**

**CONSOMMATION D'ÉNERGIE**

Consommation d'énergie (en Wh/repas,  
gaz + électricité) depuis 2016.



**-11,8%**

Consommation d'eau (en L  
par repas) depuis 2016

Des équipements  
et des pratiques qui  
limitent notre impact  
environnemental

# 3. Soyons responsables, arrêtons le gaspillage !

## Avec des bonnes pratiques sur votre restaurant

La lutte contre le gaspillage alimentaire, une réflexion globale de l'amont vers l'aval

### AVANT le service

> Des effectifs **prévisionnels** calculés au plus juste, et des **ajustements** communiqués en fonction des absences et des événements impactant (sorties, grèves...).



### PENDANT le service

> Des **portions de taille variable** pour s'adapter aux différentes faims et envies, et limiter le gâchis.



### APRÈS le service

> Des **enfants sensibilisés** et responsabilisés face au gaspillage au moment du **tri et du débarrassage**.



> La **pesée des déchets** pour réaliser un diagnostic quantitatif du gaspillage



> La **valorisation des biodéchets**



> Le don alimentaire

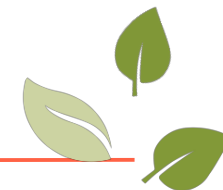




# Chapitre 4

Qui sommes-nous?

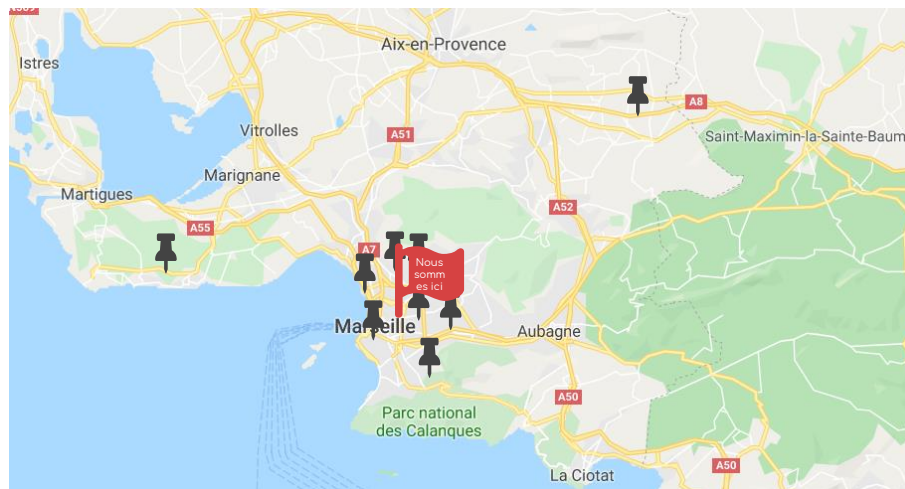
## 4. Nos moyens et engagements



### Notre Cuisine de MARSEILLE

- Numéro d'agrément FR 13.215.002 CE
- Capacité : 8000 couverts par jour en liaison froide uniquement dédié au scolaire
- Rayonnement : Bouches-du-Rhône (13), Var (83), Vaucluse (84)

- Adresse : ZAC Saint Louis, Avenue Journet, 13015 Marseille
- Tél: 04.13.94.01.51
- Mail: [cindy.vella@api-restauration.com](mailto:cindy.vella@api-restauration.com)

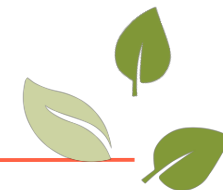


Nos références de proximité

api

## 4. Nos moyens et engagements

---

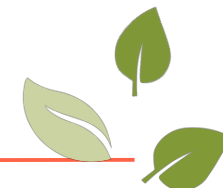


### Nos références sur Marseille

- Ecole privée Sainte Thérèse d'Avila
- Groupe Scolaire Saint François d'Assise
- Ecole Perrin Saint Trinité
- Ecole et Collège Notre Dame de la Major
- Ecole Saint Louis
- Ecole Saint Théodore
- Ecole Robert Schuman
- Ecole Sainte Marie Madeleine
- Ecole Saint Joseph l'Estaque
- Ecole privée Saint Michel Chave
- Ecole Saint Jean Baptiste
- Ecole Notre Dame de l'Huveaune



## 4. Nos moyens et engagements



### Des équipements adaptés à notre activité

Notre cuisine de Marseille, dont nous sommes propriétaires, est équipée de tout le matériel nécessaire à la préparation de produits bruts et à la fabrication de repas livrés en liaison froide.

#### ZONE STOCKAGE

- 1 réserve épicerie
- 1 chambre froide négative
- 3 chambres froides positives
  - BOF
  - Viandes
  - Fruits et légumes

#### ZONE CUISSON

- 2 fours MKN 20 niveaux (cuisson basse température)
- 1 sauteuses (220l)
- 1 marmite (310l)
- 1 cuiseur à pâtes (220l)
- 1 cellule de refroidissement (type tunnel)

#### ZONE PRÉPARATIONS FROIDES

- 1 trancheur
- 1 blixer Robocoupe (30l)
- 2 tamis TX 300
- 1 coupe légumes
- 1 turbobroyeur

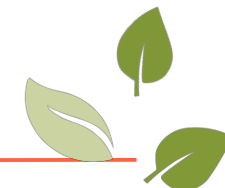
#### ZONE LÉGUMERIE

- 1 ouvre boîte électrique
- 1 parmentière (40Kg)

#### ZONES CONDITIONNEMENT & ALLOTISSEMENT - DÉPART/ LIVRAISON



## 4. Nos moyens et engagements



### Notre légumerie



Nous disposons d'une légumerie.

Tous nos légumes arrivent bruts, **nos crudités sont réalisées essentiellement avec de légumes frais.**

Nous travaillons uniquement les produits de saison et privilégions les produits régionaux

**Nous réalisons nous mêmes nos vinaigrettes** : nous ne servons pas de sticks vinaigrette industriels.

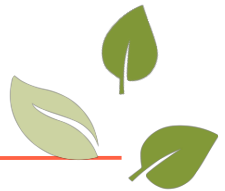
Nos vinaigrettes sont réalisées à base d'huile et de vinaigre qui varient régulièrement pour faire découvrir de nouvelles saveurs aux enfants (vinaigrette balsamique, vinaigrette au miel, vinaigrette ciboulette...) Elles sont livrées dans des seaux.



Nos équipes préparent également de **délicieux potages et veloutés en période hivernale** avec des légumes frais, régionaux et de saison.



## 4. Nos moyens et engagements



### Notre atelier pâtisserie



Nous disposons d'un atelier pâtisserie.

Nous disposons d'un batteur mélangeur, de four à pâtisserie et d'un tamis pour réaliser nos compotes.

80%

- **Nos pâtisseries entièrement confectionnées par nos soins** : elles représentent la majorité de nos pâtisseries : gâteaux au yaourt, cake au citron, gâteaux aux pralines, aux pépites de chocolat, brownies, gâteaux miel et noisettes, clafoutis, crumbles... Nous réalisons également nos propres crèmes pâtissières.

10%

- **Nos pâtisseries achetées chez un fournisseur** : Éclairs, tartes aux pommes, donuts, beignets fourrés (Pomona ou Pasquier)

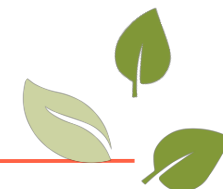
10%

- **Nos pâtisseries partiellement transformées** : fond de tartes (les fonds de pâtes (pâtes à pizza, pâte sucrée, génoise) sont commandés chez Pomona, nous garnissons ensuite avec des préparations maison (appareil à flan, appareil à quiche, compote, fruits, garniture pizza...=)

Les pâtisseries confectionnées par nos chefs sont 100% maison avec des ingrédients bruts : farine, oeufs, beurre ou margarine, sucre...



## 4. Nos moyens et engagements



### Une équipe de 14 personnes au service de votre restauration

*Sandra Masse*

Responsable de la cuisine



Je supervise et coordonne l'équipe au quotidien (services administratifs, production, préparation des commandes et logistique).

*Éric Guillet - Patrique*

Chauffeur-livreur



J'effectue un contrôle des prestations livrées et des températures.

Je reste en contact permanent avec la cuisine centrale grâce à mon téléphone bluetooth.

Mon camion est géolocalisé et conforme à la norme EURO 6. 

*Karine Desjardin*

Chargée de clientèle



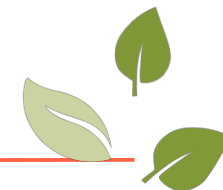
J'assure le suivi de la prestation et de votre satisfaction au quotidien.

J'informe vos équipes et les conseille dans leurs missions.

J'organise régulièrement des rencontres et temps d'échange.



## 4. Nos moyens et engagements



### Notre chargée de clientèle, le relais pour un partenariat solide et constructif

*Avant le démarrage  
du partenariat*



Audit préalable de  
fonctionnement

Réunion de pré-ouverture

Visite de vos locaux et  
repérage des accès

Présentation des modalités  
de commande

Remise des outils de  
fonctionnement et  
d'hygiène

*Le jour du  
démarrage*



Présence sur  
le restaurant  
auprès de vos  
équipes

*Tout au long  
du partenariat,  
aux côtés de vos équipes*



Conseils sur la  
remise en  
température

Actions de  
formation ou  
d'information

Rencontres et temps  
d'échanges

*Tout au long  
du partenariat,  
à vos côtés*

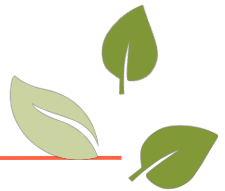


Suivi de la  
prestation et des  
engagements  
contractuels

Traçabilité des  
visites et des axes  
de progrès  
identifiés

Reporting  
personnalisé

## 4. Nos moyens et engagements



### Notre organisation logistique

Les livraisons des repas seront réalisées du **lundi au vendredi**.

Les livraisons seront effectuées par nos chauffeurs-livreurs jusqu'aux armoires frigorifiques de l'office de restauration.

Nous nous occupons du déchargement jusqu'à vos offices.

Nous rangeons vos armoires réfrigérées en recomptant les quantités.

Nous contrôlons systématiquement les températures, elles sont notées sur deux bons de livraisons et vous conservez l'un de ces deux bons de livraison, il permettra à vos agents de contrôler les commandes.

Nos bons de livraison comportent les indications suivantes :

*Adresse et numéro d'agrément de la cuisine, date de livraison, lieu de livraison, date de consommation, catégorie de convives, effectif du jour, répartition par plat, nature détaillé du produit, , nom du chauffeur-livreur API...*

| Part. | Désignation                         | Nb. | Conditionnement    | Convive | Type        | TVA |
|-------|-------------------------------------|-----|--------------------|---------|-------------|-----|
| 20    | Pain de Saison sans Paratite        | 2   | P10 pour 8 pour 4  | Trappe  | Non assaini |     |
| 100   | Sauz de Saison sans Paratite (20-8) | 3   | P10 pour 20 pour 2 | Trappe  | Non assaini |     |
| 10    | Haricots Verts                      | 3   | P10 pour 20        | Convive | Non assaini |     |
| 80    | Pâté Indivisibles (sachet) pour 18  | 6   | sachet pour 18     | Convive | Non assaini |     |
| 40    | Supplément Cabbage                  | 80  | poire              | Convive | Non assaini |     |
| 60    | Petit Lard croustillant             | 80  | poire              | Convive | Non assaini |     |
| 60    | Tarte aux Pommes                    | 6   | P10 pour 12        | Convive | Non assaini |     |
| 60    | Pain pour 12                        | 6   | poire pour 12      | Convive | Non assaini |     |

## 4. Nos moyens et engagements



### La continuité de service assurée

Un stock  
de  
précaution  
mis à  
disposition



Une  
cuisine  
relais en  
cas  
de force  
majeure



Cuisine centrale du Bassin de Thau

3 rue Nicolas APPERT  
ZAE La clau 3  
34770 GIGEAN

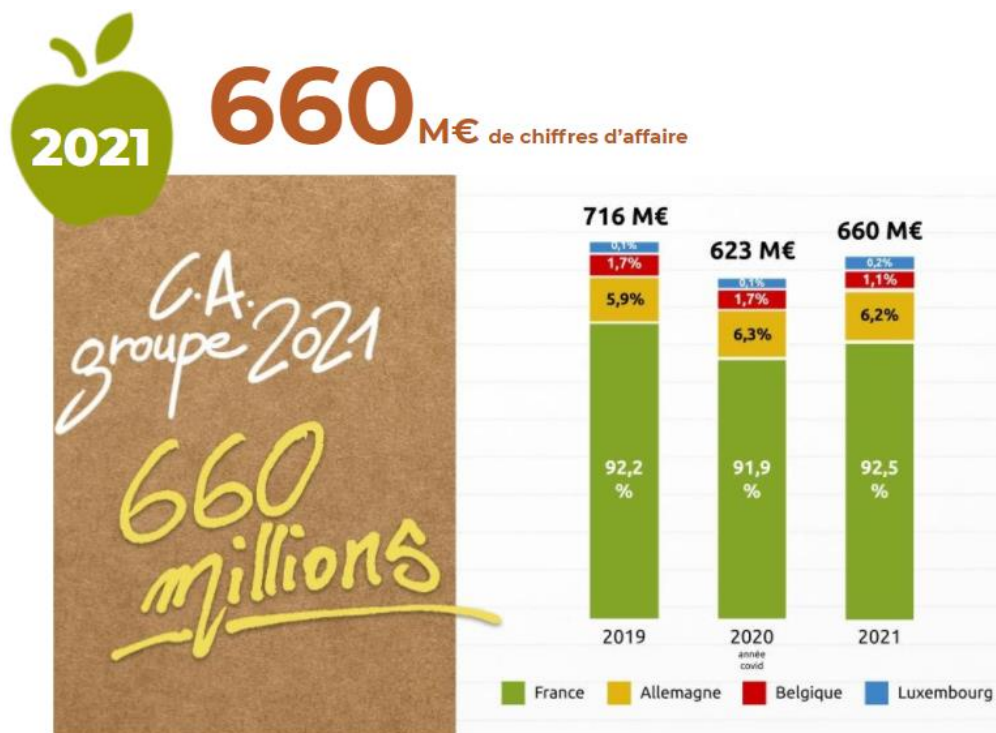
Numéro d'agrément  
FR34.113.003 CE

api

## 4. Nos moyens et engagements



Api Restauration, une entreprise  
**100% familiale et indépendante**,  
libre de ses choix stratégiques



**4<sup>ème</sup>**  
entreprise  
de restauration collective.



**+ 10%**  
de croissance  
moyenne interne  
depuis **15 ans**



**97,4%**  
Taux de  
fidélisation client  
secteur crèche/scolaire

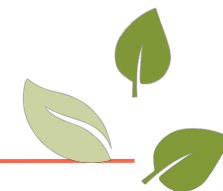


**9116**  
employés  
en 2021



**40 %** du CA  
en secteur  
**ENSEIGNEMENT/  
CRECHE**

## 4. Nos moyens et engagements



Découvrez l'intégralité de notre démarche environnementale dans notre Rapport Développement Durable, téléchargeable sur notre site [www.api-restauration.com](http://www.api-restauration.com) ou en flashant ce QR Code





# Chapitre 5

Travaillons ensemble



# 5. Travaillons ensemble



## Vos attentes

### Convives

360 à 430 convives



### Fonctionnement

- ☒ Service de restauration assuré le lundi, mardi, jeudi et vendredi
- ☒ de 12h00 à 14h00 en continu
- ☒ distribution en libre-service pour les élémentaires
- ☒ Possibilité de distribution de repas le mercredi

### Prestation

- ☒ 1 entrée (avec choix éventuel)
- ☒ 1 plat protidique avec 1 variante sans porc
- ☒ 1 accompagnement
- ☒ 1 fromage ou laitage (avec choix éventuel)
- ☒ 1 dessert (avec choix éventuel)
- ☒ pain Bio

## 5. Travaillons ensemble



### Nos engagements

- ✓ Une cuisine préparée sur place, élaborée avec 20 à 50 % de produits frais selon la saison
- ✓ Le choix de filières locales pour nos approvisionnements, à hauteur de 20% de notre offre alimentaire (circuits courts, fraîcheur des produits, contribution à l'économie locale)
- ✓ L'introduction jusqu'à 25% de produits issus de l'agriculture biologique, avec un socle d'engagements permanents
- ✓ Une équipe de cuisiniers de métier, formée aux spécificités de la restauration scolaire, et une charte culinaire prônant une cuisine cuisinée
- ✓ Un calendrier d'animations culinaires et des outils pédagogiques à votre disposition
- ✓ Des grammages adaptés aux habitudes de consommation réelles des enfants, pour limiter le gaspillage alimentaire
- ✓ Des conditionnements respectueux de l'environnement
- ✓ Un portail web personnalisé pour passer vos commandes et consulter les menus, ingrédients et allergènes
- ✓ L'accompagnement de vos équipes au quotidien par notre chargé.e de clientèle
- ✓ La mise à disposition d'un stock de prévention sur votre restaurant scolaire

*Nous avons hâte de cuisiner pour vous!*