

POUR UNE RESTAURATION CONSCIENTE



LA TABLE DE TRI

pour responsabiliser

Agir par
des actions
concrètes

ENCORE DES LÉGUMES

Nos accompagnements
sont resservis sur demande



LA PESÉE DES DÉCHETS

pour sensibiliser et réduire
le gaspillage alimentaire

DES PRODUITS RESPONSABLES

(locaux et frais) régulièrement
dans nos menus



VOUS SOUHAITEZ EN SAVOIR + SUR NOUS ?

Retrouvez les engagements de notre entreprise familiale sur :

www.api-restauration.com

API RESTAURATION ILE-DE-FRANCE

Scolaire & petite enfance

165 Avenue du bois de la pie

Bat C - BP 53109

95700 ROISSY EN FRANCE

BIENVENUE dans votre restaurant

Sainte Thérèse Bougival



« 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. »

Marc DUVAL

Directeur régional Api Région IDF Scolaire et petite enfance

LA PRESTATION ALIMENTAIRE

Nous cuisinons pour vos enfants un menu intégrant **5 composantes** parmi :

- 1 hors d'œuvre parmi 2
- 1 plat parmi 2
- 2 garnitures (1 légume + 1 féculent)
- 1 laitage ou 1 fromage parmi 2
- 1 dessert parmi 3 (dont une corbeille de fruits)
- Pain

Les maternelles sont en choix unique à 4 composantes (alternance entre ou laitage)



+
Chaque mois, nous proposons un repas à thème autour d'une région, d'un pays, d'un événement, de la nutrition ou du développement durable.

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.

LES PLANS ALIMENTAIRES ET LES MENUS proposés répondent :

- aux dernières recommandations du décret nutrition ;
- en proposant au moins une fois par semaine, un menu végétarien.



TOUTES
LES INFOS DU
RESTAURANT



L'ÉQUIPE DE CUISINE

Une cuisine "cuisinée", chaque jour par **Morgan** et son équipe, à base de **produits bruts, locaux & français (100% pour les viandes)**.

Des recettes conçues spécialement pour nos jeunes convives avec **prioritairement des produits frais, de saison et de proximité**.



Du nouveau dans le resto !

CUISINE PRODUITE SUR PLACE !

- Nouvelles signalétiques, meuble de service en salle, cagettes "4 saisons", etc.
- Des mugs Api : pour les soupes chaudes ou froides !



COMMISSION RESTAURATION

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

À QUELLE FRÉQUENCE ?

1 par période scolaire soit 5 par an.

AVEC QUI ?

Le Chef de cuisine, le (la) diététicien(ne) Api, des délégués de classe, la Direction de l'établissement, etc.

