

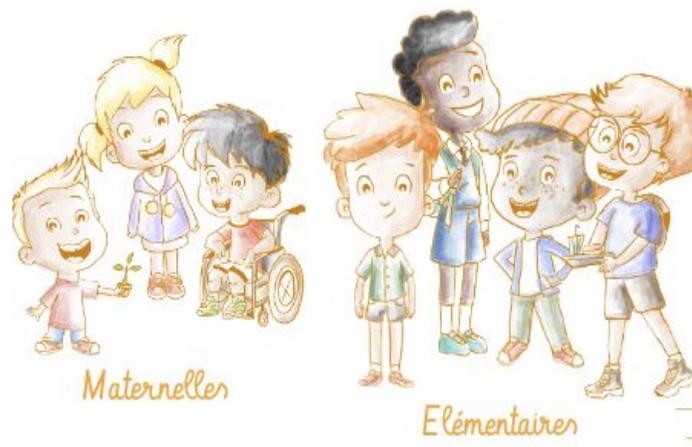
Pour une restauration  
**CONSCIENTE**



**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](http://www.api-restauration.com)

**Cuisiniers**  
api d'Île-de-France

*ty* **Sainte Thérèse**



*Nous Cuisinons pour vos Enfants*

*Nous sommes heureux d'assurer la restauration de votre établissement scolaire.  
Soyez assurés que notre proximité, notre motivation et notre passion de la cuisine se ressentiront dans l'assiette de nos jeunes convives.  
Nous aurons l'occasion de les rencontrer et d'échanger avec eux 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 confectionnée chaque jour par Sam notre chef-gérant et son 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.

Midi - Coll Lycée Notre Dame Providence  
Menu du Lundi 2 Septembre au Vendredi 6 Septembre 2024

Lundi 2 Septembre	Mardi 3 Septembre	Mercredi 4 Septembre	Cocktail de rentrée Jeudi 5 Septembre	Vendredi 6 Septembre
Concombre Bulgare Salade Ouf de mayonnaise Taboulé	Salade verte, Vinaigrette Filet au fromage Pâtisserie Tomates, Vinaigrette	Artichaut et Més en sauce Céleri rave à la sauce cocktail Filet de porc Carrément Salade de tomates à la mozzarella et brunoise de courgettes	Beignets rouges, Vinaigrette Carottes râpées au jus Agrumes Chou fleur rôti et sa mayonnaise aux pois chiches Salade plantainoise	Concombre râpé émincé Machéons mayonnaise Salade de riz aux pois chiches, Vinaigrette Salade fromagère au gouda
Des de coles MSC, Sauce à la crème Escalope Pomme Pizza reine	Chipolata grillée au from craie Filet de veau MSC, Sauce au citron Pizza Orientale	Filet de hoki MSC, Sauce onctueuse Pizza au fromage Sauté de boeuf à la Provençale	Quatre de la mer au coelin MSC Haut de cuisse de poulet rôti au haricots Frites Tomates rôties	Concombre végétarien Omelette nature Baguette façon pizza aux pois chiches et à la mozzarella Boulgour Epinards à la crème
Pâtis aux œignons Tortillas	Courgettes beignées Riz onctueux	Haricots verts à l'ail Sauce	Frites Tomates rôties	Boulgour Epinards à la crème
Assortiment de fromages Laitage	Assortiment de fromages Laitage	Assortiment de fromages Laitage	Assortiment de fromages Laitage	Assortiment de fromages Laitage
Bronze aux noix de pécan Creme mousseline Fruit de saison Noix aromatisé	Compote de pommes du chef Creme au café Dessert Fruit de saison	Châtaignes aux abricots du chef Fruit de saison Pomme au four Pêche au sirop	Entremet chocolat au lait Fruit de saison	Fromage blanc à la confiture Fruit de saison Légumes vanille Noix aux fruits

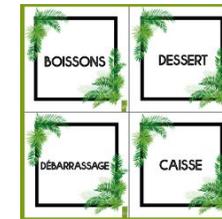
Légende: Bio - Produits régionaux - Produits labellisés - Plat signature

## 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.**

# La prestation ALIMENTAIRE

Api, parle-moi de mon Assiette!



- Nous cuisinons pour vos enfants un menu comportant 5 composantes parmi :**
- ◆ 2 choix d'entrées
  - ◆ 2 choix de plats : viande ou poisson
  - ◆ 2 garnitures au choix : légumes et féculents
  - ◆ 2 fromages ou laitages au choix
  - ◆ 3 desserts au choix ou 1 fruit frais
- ◆ 4 composantes pour les enfants d'âge maternel**

## Du nouveau dans le resto !

- une nouvelle ambiance avec une nouvelle signalétique à venir

Toutes les infos du restaurant



# 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 3 par an.

## AVEC QUI ?

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



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

