

*Nous avons hâte
de cuisiner
pour vous!*

api



NOTRE OFFRE DE RESTAURATION
POUR LE SYNDICAT INTERCOMMUNAL FONTAIN, ARGUEL, LA VEZE, PUGEY

La compréhension de vos attentes !

Confection et livraison en liaison froide de repas cuisinés valorisant les produits frais et les produits issus de l'agriculture biologique et durable, destinés aux élèves du Syndicat Intercommunal Fontain, Arguel, La Vèze, Pugy en restauration scolaire et accueil de loisirs.

Démarrage de la prestation à la rentrée de Septembre 2021

Prestation alimentaire en 5 éléments classique
+ Pain (Peut être une option) intégrant :

- 25 à 30% de produit BIO composeront les repas chaque jour
- Un minimum de 20% de produits locaux
- 80% de produits frais
- Un repas végétarien par semaine (loi EGalim)
- Repas alternatif sans porc
- Repas alternatif végétarien
- Gâteau d'anniversaire 1 fois par mois

Choix unique pour l'ensemble des convives
Convive: Maternelle/Primaire/Adulte

Les effectifs prévisionnels sont de l'ordre de :
Lundi/Mardi/Jeudi/Vendredi période scolaire
: 100 repas par jour

Mercredi période scolaire
: 20 repas par jour

Vacances scolaires
: 35 repas par jour

**VOLUME APPROXIMATIF
16 000 REPAS/AN**

Le personnel de la collectivité se charge de la remise en température et du service dans les locaux de la restauration.

1. Nous cuisinons pour les enfants!

Prestation en
5 éléments
Choix unique

1 Entrée froide ou une entrée chaude

1 Plat protidique
(viande/poisson/plat complet...)

1 Plat d'accompagnement
(Composé d'un légume et d'un féculent)

1 Fromage ou un Laitage

1 Dessert ou un Fruit de saison

Pain (option)

Condiments/Serviette

api

La composition de vos repas

Prestation en
PIQUE NIQUE

1 Sandwich pain de mie ou baguette au
choix pour le groupe (Jambon-beurre-
cornichons /Poulet rôti/Œufs/Thon)
(2 pour les adultes)

1 Entrée individuelle

1 Fromage ou Laitage adapté

1 Fruit de saison frais

Eau en contenant collectif réutilisable
(2L) (8€à10€ par contenant)

Accompagné de serviette biodégradable/
Assaisonnements/Glacières/sac poubelle

api

Chapitre 1

Nous cuisinons pour les enfants!



1. Nous cuisinons pour les enfants!

Notre première ambition:
Être tourné spécifiquement vers les enfants

Pour qu'ils mangent avec *plaisir*

Pour qu'ils puissent tous faire
le *plein d'énergie*

Pour encourager leur développement
en favorisant leur *autonomie*



Avec des
cuisines
spécialisées

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*

1. Nous cuisinons pour les enfants!

Notre seconde ambition :
Proposer une prestation toujours plus durable et responsable

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



En remplaçant les emballages jetables
par des conditionnements réutilisables

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



1. Nous cuisinons pour les enfants!

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

Nous cuisinons des aliments bruts, frais et locaux/régionaux.



Des *ingrédients bruts* pour des saveurs authentiques



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



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

1. Nous cuisinons pour les enfants!



1. Nous cuisinons pour les enfants!



1. Nous cuisinons pour les enfants!

Un repas
à thème chaque
mois dans votre
restaurant

CALENDRIER 2020-2021

DES REPAS À THÈME!



1. Nous cuisinons pour les enfants!

Des recettes
exclusives
dans vos menus

LES RENCONTRES DU GOUT

Chaque année, API Restauration à le plaisir de proposer dans votre restaurant les « Rencontres du Goût », pour vous faire partager notre passion de la cuisine. Cet événement permet aux cuisiniers de vous présenter leurs talents car ils vous proposent leurs créations culinaires autour d'un thème déterminé.

Nos chefs vous ont concocté des recettes exclusives. Elles donneront de nouvelles saveurs à nos plats, de l'entrée au dessert et mettront de la couleur dans nos assiettes car notre volonté reste toujours de vous régaler et faire du temps du repas un moment de découverte !



1. Nous cuisinons pour les enfants!

REPAS DE NOEL

TARTE FINE AU CHÈVRE ET
SAUMON
SAUTÉ DE CANARD AUX
MARRONS
PRESSÉ DE POMMES DE TERRE*
ET
FAGOTS DE HARICOTS VERTS
FROMAGE
BÛCHE PÂTISSIÈRE

REPAS DE PAQUES

TOAST D'AVOCAT ET ŒUFS
POCHÉS
HACHIS PARMENTIER
FROMAGE
NID DE PÂQUES

REPAS SAVOYARD

SALADE VERTE AUX NOIX
CROZIFLETTE OU TARTIFLETTE
AU REBLOCHON
TOMME DE SAVOIE
GÂTEAU DE SAVOIE ET SA CRÈME

REPAS CHTIS

SALADE DE CHICONS
CARBONADE FLAMANDE
POMME DAUPHINE
MAROILLES
GAUFRE LIEGEOISE

REPAS BASQUE

SALADE DU SUD OUEST
POULET BASQUAISE
RISOTTO BASQUE AU CHORIZO
FROMAGE
GATEAU BASQUE

REPAS CHINOIS

NEMS ROTIS
PORC LAQUE ET GRAINES DE
SESAME
NOUILLES ET PETITS LEGUMES
FROMAGE
LITCHIS AU SIROP

1. Nous cuisinons pour les enfants!

Une visite ludique
Et
Appétissante

VISITE DE LA CUISINE CENTRALE API-RESTAURATION FRANCHE-COMTÉ (AUTECHAUX)

En lien avec le projet éducatif et environnemental de l'établissement une visite de la cuisine centrale sera proposée chaque année.

Elle a pour objectif de faire prendre conscience aux élèves des différentes étapes permettant la préparation des repas.

- Découverte des denrées bruts
- Une cuisine cuisinée au cœur du projet de restauration
- Les enjeux de la chaîne du froid et de la liaison froide
- Une multitude de corps de métier au sein de la cuisine centrale

- Goûter autour d'un gâteau préparé par nos chefs

La visite sera encadré par Grégory DEBUIRE, Directeur de la Cuisine Centrale Api-Restaurant Franche-Comté

1. Nous cuisinons pour les enfants!

Animation durant
L'année
Scolaire

Api-Restaurant proposera des kits permettant de mettre en avant un thème ou une activité



1. 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 vos menus

Un *plan alimentaire* (présenté pages suivantes après les menus) qui définit la fréquence d'apparition des produits, en conformité avec les recommandations nutritionnelles, Annexes du plan alimentaires en pièce jointe

Des *aliments sains*, frais ou très peu transformés, de très bonne qualité nutritionnelle

1. Nous cuisinons pour les enfants!



Elaboration de vos menus

Projet de menus élaborés par nos chefs de cuisine pour une période de six à huit semaines
Saisonnalité des produits respectée
Introduction de nouvelles recettes et de nouveaux produits
Tous nos produits sont cuisinés maison

Validation par notre diététicienne régionale : *Audrey Théret* selon un plan alimentaire, adapté aux enfants et un tableau de contrôles de fréquences d'apparition des plats

ENVOI DES MENUS 15 JOURS AVANT LA PERIODE
CORRESPOND A 6 SEMAINES

Validation en *Commission restauration / Groupe de travail*

Organisée par vos soins selon une fréquence établie à votre convenance sachant qu'elle aura lieu 3 fois dans l'année avec la participation :

- de vos représentants
- des représentants API Restauration (Diététicienne, Responsables de la cuisine centrale...)

Présentation, modifications éventuelles, validation définitive des menus
Présentation de nouveaux produits et des animations en cours.

Echanges, conseils et informations sur les questions nutritionnelles :

- sécurité alimentaire (grippe aviaire, OGM...)
- allergies alimentaires, régimes...
- réglementation (traçabilité des aliments, hygiène, ...)
- Auparavant vous recevrez l'ordre du jour défini entre le prestataire et le client avec les menus à valider
- Un compte-rendu vous sera transmis

1. Nous cuisinons pour les enfants!

api
Menus du 23 mars au 1er mai 2020

Légende:  BIO  PRODUIT REGIONAL
 PÊCHE DURABLE



RESTAURANT SCOLAIRE

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Du 23 au 27	SALADE DE BETTERAVES ROUGES* ESCALOPE DE DINDE GRILLÉE RIZ AUX CHAMPIGNONS MIMOLETTE BANANE	REPAS VEGETARIEN CAROTTES* RAPEES A LA VINAIGRETTE D'ORANGE FALAFELS FAÇON HONGROISE BROCOLIS / PATES PETIT SUISSE SUCRE CREME DESSERT / BISCUIT	SALADE AUX DEUX CŒURS A LA VINAIGRETTE JAMBON BLANC (Jambon de dinde) PUREE DE POMMES DE TERRE* / CELERI* EMMENTAL KIWI	BATAVIA VINAIGRETTE BALSAMIQUE SAUTE DE BŒUF** FONDUE DE POIREAUX* / BLE CAMEMBERT CAKE AUX FRAMBOISES (FARINE BIO)	PATE DE CAMPAGNE ET CORNICIONS (Mousse de canard) DOS DE COLIN SAUCE CREVETTE SEMOULE / EPINARDS YAOURT LOCAL ANANAS FRAIS
Du 30 au 3	SALADE DE PATES NAVARIN D'AGNEAU ET SES LEGUMES / POMMES DE TERRE* COMTE POIRE*	REPAS ESPAGNOL SALADE CATALANE PAELLA AUX FRUITS DE MER ET LEGUMES MASSDAM NATILLAS	ROSETTE ET CORNICIONS (Rillettes de thon) CUISSÉ DE POULET A LA DIJONNAISE HARICOTS VERTS / RIZ SAINT PAULIN ABRICOTS AU SIROP	REPAS VEGETARIEN SALADE DE RADIS BLANCS* CHILI SIN CARNE POELEE DE LEGUMES FROMAGE BLANC BANANE	SURIMI A LA MAYONNAISE OMELETTE A LA PIPERADE / POMMES DE TERRE* TOMME GRISE GATEAU D'ANNIVERSAIRE
Du 6 au 10	CELERI* A L'ANCIENNE ROTI DE PORC (Rôti de dinde) SEMOULE AU FENOUIL GOUDA LIEGEOIS	CŒURS DURS SAUCE TARTARE ESCALOPE DE POULET AU JUS GRATIN DE NAVETS* / PATES YAOURT LOCAL ORANGE*	SALADE VERTE VINAIGRETTE A L'HUILE D'OLIVE SAUCISSE DE MORTEAU (Merguez) POMMES DE TERRE* / CHAMPIGNONS CAMEMBERT BIO FROMAGE BLANC AU COULIS DE FRUITS ROUGES	CREPE AU FROMAGE GRATIN D'EPINARDS ET BOULGOUR AU SAUMON EDAM KIWI*	REPAS VEGETARIEN + REPAS DE PÂQUES SALADE D'ENDIVES* RISOTTO DE Pâques RIZ ASPERGES PETITS POIS MAIS BLEU D'AUVERGNE POIRE* BELLE HELENE

Menus joints en annexe en PDF avec :

- Le tableau de fréquences
- Le tableau teneur CA fromages
- Les lettres repères GEM RCN
- Conseil diététique

- Le guide de cuissons des viandes
- Les intitulés du plan alimentaire
- Les grammages

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	
Du 13 au 17	Joyeuses Pâques POMELO* AIGUILLETES DE VOLAILLE A L'AIL TORTIS / HARICOTS VERTS TOMME BLANCHE COMPOTE DE POMMES* - BANANES	CHOU BLANC VINAIGRETTE SAUTE DE VEAU SAUCE FROMAGERE POELEE DE LEGUMES / BLE YAOURT AROMATISE MARBRE (FARINE BIO)	BETTERAVES ROUGES* BŒUF** BOURGUIGNON CAROTTES* / RIZ CANTAL CLAFOUTIS	REPAS VEGETARIEN CHOU* ROUGE AUX POMMES* QUENELLES NATURES SAUCE FROMAGERE PETITS POIS / NAVETS COMTE YAOURT LOCAL	SALADE DE PEPINETTES DOS DE CABILLAUD / CITRON EPINARDS* / SEMOULE BUCHETTE DE CHEVRE POMME*	REPAS VEGETARIEN CHAMPIGNONS A LA VINAIGRETTE TORTILLA A LA POMME DE TERRE* ET AUX OIGNONS CAMEMBERT ANANAS FRAIS
Du 20 au 24	Joyeuses Pâques POMELO* AIGUILLETES DE VOLAILLE A L'AIL TORTIS / HARICOTS VERTS TOMME BLANCHE COMPOTE DE POMMES* - BANANES	CHOU BLANC VINAIGRETTE SAUTE DE VEAU SAUCE FROMAGERE POELEE DE LEGUMES / BLE YAOURT AROMATISE MARBRE (FARINE BIO)	BETTERAVES ROUGES* BŒUF** BOURGUIGNON CAROTTES* / RIZ CANTAL CLAFOUTIS	REPAS VEGETARIEN CHOU* ROUGE AUX POMMES* QUENELLES NATURES SAUCE FROMAGERE PETITS POIS / NAVETS COMTE YAOURT LOCAL	SALADE DE PEPINETTES DOS DE CABILLAUD / CITRON EPINARDS* / SEMOULE BUCHETTE DE CHEVRE POMME*	REPAS VEGETARIEN CHAMPIGNONS A LA VINAIGRETTE TORTILLA A LA POMME DE TERRE* ET AUX OIGNONS CAMEMBERT ANANAS FRAIS
Du 27 au 31	BETTERAVES ROUGES* A LA BULGARE CUISSÉ DE POULET PATES / CAROTTES* CAMEMBERT KIWI	CŒURS DURS SAUCE TARTARE ESCALOPE DE POULET AU JUS GRATIN DE NAVETS* / PATES YAOURT LOCAL ORANGE*	SALADE VERTE VINAIGRETTE A L'HUILE D'OLIVE SAUCISSE DE MORTEAU (Merguez) POMMES DE TERRE* / CHAMPIGNONS CAMEMBERT BIO FROMAGE BLANC AU COULIS DE FRUITS ROUGES	CREPE AU FROMAGE GRATIN D'EPINARDS ET BOULGOUR AU SAUMON EDAM KIWI*	REPAS VEGETARIEN + REPAS DE PÂQUES SALADE D'ENDIVES* RISOTTO DE Pâques RIZ ASPERGES PETITS POIS MAIS BLEU D'AUVERGNE POIRE* BELLE HELENE	

Les produits de saison sont signalés par un astérisque *

Sauté de porc IGP

**Viande bovine : 100% française / 80% Bœuf Franc Comtois

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant.

28% Bio

23% Local

80% de frais

1. Nous cuisinons pour les enfants!



CUISINE CENTRALE DE AUTECHAUX

PLAN ALIMENTAIRE

Semaine n° 1

LUNDI	*	MARDI	*	MERCREDI	*	JEUDI	*	VENDREDI	*
- M I D I -									
Légumes cuits		Crudités	B	Légumes cuits		Crudités	B	Charcuterie	A
Viande hachée (volaille)	C D G	Œufs		Jambon blanc ou Porc		Bœuf 2e catégorie	F	Poisson	E
Féculets	I	Légumes	H	Féculets	H	Légumes	H	Féculets	I
Fromage à pâte pressée	J	Fromage fondu		Fromage à pâte pressée	J	Fromage à pâte molle	K	Laitage	L
Fruit cru	O	Préparation lactée + féculent	N	Fruit cru	O	Pâtisserie	M	Fruit cru	O

* Lettres correspondant aux différents critères du tableau de contrôle des fréquences du GEMRCN

Semaine n° 2

LUNDI	*	MARDI	*	MERCREDI	*	JEUDI	*	VENDREDI	*
- M I D I -									
Féculets		Crudités	B	Charcuterie	A	Poisson		Crudités	B
Agneau mouton 2e catégorie	F	Poisson	E	Volaille 2ème catégorie		Porc 1ère catégorie		Viande hachée (veau)	G
Légumes	H	Féculets (frites)	I C	Légumes	H	Féculets	I	Légumes	H
Fromage fondu		Fromage à pâte molle	K	Fromage à pâte pressée	J	Laitage	L	Fromage à pâte pressée	J
Fruit cru	O	Préparation lactée	N	Fruit cuit		Fruit cru	O	Pâtisserie	M

Semaine n° 3

LUNDI	*	MARDI	*	MERCREDI	*	JEUDI	*	VENDREDI	*
- M I D I -									
Crudités	B	Œuf		Crudités	B	Pâtisserie salée	A	Crudités	B
Porc 2ème catégorie		Volaille 1ère catégorie		Charcuterie	D	Poisson	E	Viande hachée (bœuf)	
Féculets	I	Légumes	H	Féculets	I	Légumes	H	Féculets	I
Fromage à pâte pressée	J	Laitage	L	Fromage à pâte molle	K	Fromage à pâte pressée	J	Fromage fondu	
Préparation lactée	N	Fruit cru	O	Laitage	L	Fruit cru	O	Fruit cuit	

Plan
alimentaire
S1-2-3

1. Nous cuisinons pour les enfants!

Plan
alimentaire
S4-5-6

Semaine n° 4

LUNDI	*	MARDI	*	MERCREDI	*	JEUDI	*	VENDREDI	*
- M I D I -									
Féculents		Crudités	B	Crudités	B	Légumes cuits		Crudités	B
Poisson (frit)	E C	Volaille 2e catégorie		Viande hachée (veau)		Bœuf 2e catégorie	F	Charcuterie	B
Légumes		Féculents	I	Légumes	H	Féculents (frites)	I C	Légumes	H
Laitage	L	Fromage à pâte pressée	J	Fromage fondu		Fromage à pâte pressée	J	Fromage à pâte molle	K
Fruit cru	O	Fruit cuit		Pâtisserie	M	Fruit cru	O	Préparation lactée + féculents	N

Semaine n° 5

LUNDI	*	MARDI	*	MERCREDI	*	JEUDI	*	VENDREDI	*
- M I D I -									
Crudités	B	Féculents		Crudités	B	Crudités	B	Légumes cuits	
Veau 2ème catégorie	F	Poisson	E	Porc 1ère catégorie		Viande hachée (bœuf)	G	Volaille 2e catégorie	
Féculents	I	Légumes	H	Féculents	I	Légumes	H	Féculents	I
Fromage à pâte pressée	J	Fromage à pâte molle	K	Fromage à pâte pressée	J	Fromage fondu		Laitage	L
Laitage	L	Fruit cru	O	Fruit cuit		Pâtisserie	M	Fruit cru	O

Semaine n° 6

LUNDI	*	MARDI	*	MERCREDI	*	JEUDI	*	VENDREDI	*
- M I D I -									
Légumes cuits		Crudités	B	Légumes cuits		Crudités	B	Charcuterie	A
Viande hachée (volaille)	C D G	Œufs		Jambon blanc ou Porc		Bœuf 2e catégorie	F	Poisson	E
Féculents	I	Légumes	H	Féculents	H	Légumes	H	Féculents	I
Fromage à pâte pressée	J	Fromage fondu		Fromage à pâte pressée	J	Fromage à pâte molle	K	Laitage	L
Fruit cru	O	Préparation lactée + féculent	N	Fruit cru	O	Pâtisserie	M	Fruit cru	O

1. Nous cuisinons pour les enfants!



LE SAVIEZ-VOUS ?

- Les matières grasses sont des aliments de base de notre civilisation.
- Les huiles d'olive et de sésame ont été les premières utilisées à partir de l'Antiquité.
- Le beurre est apparu avec la domestication des vaches il y a plus de 4500 ans.
- Les huiles ont aussi d'excellentes propriétés cosmétique ! À utiliser en soin "do it yourself", c'est une façon ludique et écologique de prendre soin de votre peau ou de vos cheveux !



CÔTÉ NUTRITION :

- Les matières grasses contiennent les vitamines A, D, E et K en proportions différentes. Il ne faut pas hésiter à les varier pour couvrir les différents besoins.
- Intégrer de l'huile de colza, lin ou noix dans vos vinaigrettes pour apporter les oméga 3 protecteurs de notre système nerveux et cardio-vasculaire.



CÔTÉ CUISINE

- Les huiles riches en oméga 3 (huiles de noix, lin, pépins de raisin, poissons...) développent des composés toxiques à une certaine température (point de fumée), il ne faut donc pas les utiliser en cuisson.
- Pour les fritures, on privilégiera les huiles d'olive, tournesol ou arachide.
- Les matières grasses riches en acides gras saturés (beurre, huile de coco, huile de palme...) ont une texture solide. C'est une propriété très utile en pâtisserie pour apporter du moelleux.
- Les purées d'amande, noisette, etc... ont la côte ! Nutritionnellement plus intéressantes que le beurre, elles sont une bonne alternative pour vos tartines.

UNE SAISON...UNE RECETTE

Vinaigrette aux figues et noix | Durée de préparation : 5 min.

Ingrédients (par personne) : 2 cuillères à soupe d'huile de noix, 1 cuillère à soupe de vinaigre de vin aux noix, 1 figue, sel, poivre.



1. Peler et écraser les figues à la fourchette.
2. Ajouter le vinaigre, puis mélanger.
3. Ajouter l'huile, assaisonner et mélanger à nouveau.

Mayonnaise à l'huile de coco | Durée de préparation : 10 min.

Ingrédients : 2 jaunes d'œufs à température ambiante, le jus d'1/2 citron vert, 100 ml. d'huile de coco (liquéfiée) à température ambiante, 2 cuillères à soupe de moutarde, 1 cuillère à café de sel.
Optionnel : 1 cuillère à café de gingembre.



1. Séparez les œufs et gardez les jaunes. Ajoutez la moutarde et le sel aux jaunes.
2. Pressez ensuite le jus d'un demi-citron vert dans le ravier des jaunes d'œufs. Battez doucement le mélange à l'aide d'un fouet.
3. Ajoutez lentement l'huile de coco en fin filet tout en continuant à fouetter.
4. Goûtez et rectifiez l'assaisonnement si nécessaire.

Marinade pour viande grillée | Durée de préparation : 10 min.

Ingrédients : 4 cuillères à soupe d'huile d'olive, 1 cuillère à soupe de miel, 1 cuillère à soupe de sauce soja, 1 cuillère à café de 4 épices, thym et ail semoule pour mémoire, sel, poivre. Optionnel : remplacer le thym par du sésame doré.



1. La veille, mélanger le miel avec le soja, les épices et le thym.
2. Ajouter l'huile d'olive et bien remuer.
3. Badigeonner la viande avec le mélange, couvrir et laisser reposer jusqu'au lendemain.



MAI/AVRIL 2020

Soyons Complices à table !



ÉDITO

Les matières grasses : une question d'équilibre

Faut-il privilégier l'huile d'olive au beurre ? Où trouver de bonnes sources de lipides ? ...

Les matières grasses sont très appréciées pour faire dorer les aliments, réaliser des sauces onctueuses, préparer des gâteaux moelleux ou agrémenter nos tartines ! Encore faut-il savoir bien les utiliser...

En fonction de leurs usages, on privilégiera les matières grasses végétales (l'huile et la margarine) ou animales (le beurre et la crème fraîche). En effet, tous les produits ne sont pas équivalents de part leur composition (acides gras et vitamines) et de part leur réaction à la chaleur (point de fumée).

Les matières grasses sont généralement boudées en raison de leur richesse calorique (lipides) et de leur association à certaines maladies. On en oublierait presque qu'elles sont indispensables au bon fonctionnement de notre organisme. De manière générale, il est conseillé de varier les matières grasses en ayant la main légère sur la quantité.

Salutations diététiques,
Le Pôle Nutrition Santé



1. Nous cuisinons pour les enfants!

Loi Egalim
Menu végétarien
(déjà intégré dans nos menus)

DIVERSIFICATION DES PROTÉINES & MENU VÉGÉTARIEN HEBDOMADAIRE (Art. L230-5-6 du CRPM)

« Art. L. 230-5-6.-A titre expérimental, au plus tard un an après la promulgation de la loi n° 2018-938 du 30 octobre 2018,

- pour une durée de deux ans, les gestionnaires, publics ou privés, des services de restauration collective scolaire sont tenus de proposer,
 - au moins une fois par semaine un menu végétarien.
 - Ce menu peut être composé de protéines animales ou végétales.

« L'expérience fait l'objet d'une évaluation, notamment de son impact sur :

- le gaspillage alimentaire
- la pollution environnementale

Les résultats sont transmis au Parlement au plus tard six mois avant son terme.»

1. Nous cuisinons pour les enfants!

Vos demandes de conditionnements



En lien avec notre politique développement durable nous proposons de vous livrer en bacs gastronomes réutilisables GN 1/1 ou GN ½ en fonction de vos souhaits.

Un étiquetage précisant les conditions de remise en température/ Grammage/ Ingrédients/ Date fabrication/ DLC/ Type convive

1. Nous cuisinons pour les enfants!

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

Nos solutions à vous proposer pour des conditionnements durables

STOP
AU PLASTIQUE
À LA CANTINE

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



Des moules de cuisson en papier compostable et des sachets d'emballage en papier kraft pour les gâteaux.



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



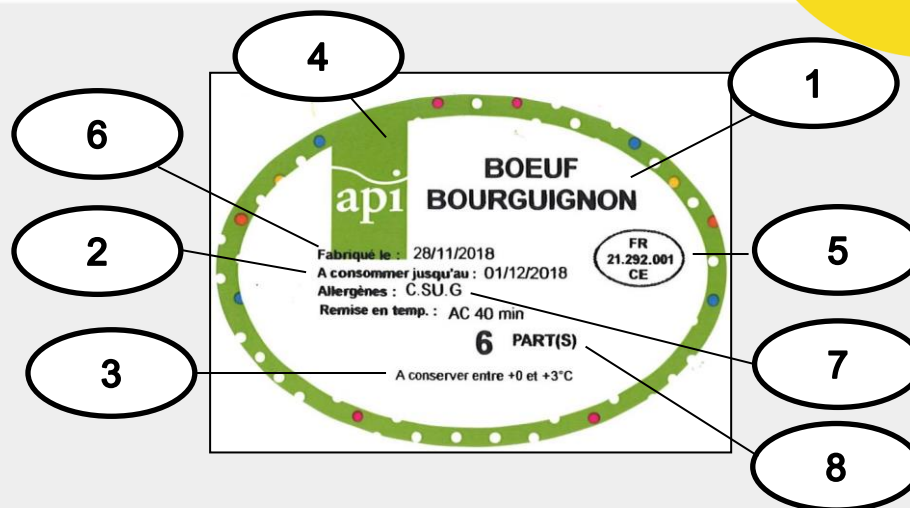
1. Nous cuisinons pour les enfants!

Étiquetage de vos
barquettes ou bacs
gastro

Étiquetage Les barquettes sont étiquetées avec les différentes mentions obligatoires, (composition du plat, date de fabrication, DLC, N° d'agrément, allergènes....) pour chaque type de repas. Les repas types « régimes alimentaires » seront mentionnés aussi de manière visible.

Légende allergènes

LA = Lait	S= Soja
G = Gluten	A = Arachide
LU = Lupin	F = Fruits à Coques
P = Poisson	CR = Crustacés
O = Œuf	MO = Mollusques
C = Céleri	M = Moutarde
SU = Sulfites	SE = Sésame



- 1- La désignation du repas
- 2- La date limite de consommation
- 3- Les conditions de conservation
- 4- La raison sociale : Api Restauration
- 5- L'estampille sanitaire reprenant le numéro d'agrément
- 6- La date de fabrication
- 7- Les allergènes présents (hors traces éventuelles) suivant la codification
- 8 -Le nombre de parts

1. Nous cuisinons pour les enfants!

api

Le protocole d'accueil individualisé



1. Nous cuisinons pour les enfants!

Vos lieux de livraison

lieu de livraison et de consommation

Les modalités de livraison seront à définir avec le Syndicat Intercommunal.

Livraison le matin même avant 10h.
Possibilité de livraison de nuit.

Cette politique de commande de repas entre dans le cadre de notre engagement développement durable sur la réduction de nos déplacements et une production des repas aux réels.

Re livraison avant 11h en cas de livraison non conforme à la commande

Modalités de commande des repas

Accueil Cuisine centrale :

- Tel: 03,70,50,01,12
- Email: 08681@api-restauration.com

Un prévisionnel de commande sera communiqué à notre assistante Gabrielle Meyer-Homand par téléphone ou par mail le jeudi de la semaine précédent la consommation des repas.

Un réajustement sera possible au plus tard:

- Le lundi avant 10h00 pour le mardi
- Le mardi avant 10h00 pour le mercredi
- Le mercredi avant 10h00 pour le jeudi
- Le jeudi avant 10h00 pour le vendredi
- Le vendredi avant 10h00 pour le lundi

1. Nous cuisinons pour les enfants!

Continuité de service assuré

Un stock de précaution (entrée, plat, dessert) est à disposition sur place pour servir les enfants en cas de dysfonctionnement (hausse exceptionnelle et non prévue des effectifs, intempérie, évènement imprévu,...). Il sera composé de denrées, longue conservation, pouvant être stockées à température ambiante.

Menu type - repas froid

Le stock est propriété d'API et renouvelé en fonction de l'utilisation.

Cuisine de remplacement pour assurer de façon continue la prestation :

Cuisine de Côte d'Or
66 avenue du Général de Gaulle
21110 GENLIS

Cuisine de Didenheim
1 rue des Pyrénées
68350 DIDENHEIM

En cas de panne du matériel

- Fourniture de repas froids en cas de panne de matériel de chauffe
- Fourniture de couverts jetables en cas de coupure d'eau

En cas de panne de véhicule

Un référent logistique optimise notre organisation

- Un Camion de location prend le relai en cas de panne
- Contrat de dépannage 24h/24h (prestataire à moins de 30 mn)
- Chauffeur d'astreinte (remplacement ou reprise de livraison)

Remplacement de personnel

Chacun dans la cuisine centrale est formé pour remplacer un collègue absent (production, administratif, livraison, etc...)

1. Nous cuisinons pour les enfants!

Grâce à notre portail Web **“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 instant, sur téléphone mobile, tablette ou ordinateur.



Bénéficier d'informations hebdomadaires sur notre prestation et nos engagements.



Prendre connaissance des ingrédients et allergènes des plats.



Évaluer la prestation et nous donner votre avis, pour que nous puissions ajuster notre offre.



Suivre les marqueurs de qualité des repas.



NOTRE EQUIPE ACCOMPAGNE VOS AGENTS SUR LE TERRAIN



api

Chapitre 2

Nous achetons
responsable et
durable



2. Nous achetons responsable et durable

Des produits frais, locaux, de saison

Une organisation valorisant les circuits courts. Notre spécificité est de ne pas avoir de centrale d'achats. Le service achat, situé au siège, assure la compétitivité de nos achats, mais ce sont les Chefs de cuisine et les référents achats qui se chargent de ceux-ci à partir d'un référencement – en priorité avec les producteurs de proximité de leur choix.

Un approvisionnement durable

Grâce à la promotion des spécialités régionales et de nos partenariats avec les producteurs locaux, nous luttons contre la standardisation des menus, nous réduisons notre empreinte carbone et nous favorisons l'économie régionale, en nous inscrivant comme un acteur majeur du dynamisme local. Nous participons aussi à la création d'un lien social entre les convives, le cuisinier et le producteur notamment autour d'animations sur les produits du terroir.



Des achats favorisant des modes de production durable

L'huile de palme

Chez API, nous n'utilisons pas d'huile de palme pour nos fritures.

Les O.G.M.

Chez API, nous n'utilisons pas de produits contenant des O.G.M.

Les produits locaux

Notre structure d'achats décentralisée en régions (1 référent dans chaque région, pas de centrale), nous permet d'être au plus proche des territoires et de s'approvisionner au maximum en produits locaux.

Grâce à une fonctionnalité de notre outil de commande en ligne « e-market », il est désormais possible de calculer le pourcentage de produits locaux sur chacun de vos établissements.

Par ailleurs, des outils de communication et des animations autour de l'approvisionnement local sont prévus :

→ Participation annuelle à la Semaine Européenne du Développement Durable.

2. Nous achetons responsable et durable

70 %
de produits
frais en fruit
et légume
selon la saison



Grammage respectant rigoureusement le GEMRCN par catégorie de convive
pour l'ensemble des éléments qui composent le repas

2. Nous achetons responsable et durable

Des produits
100%
français

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



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



La viande de **porc**
est 100% française.



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



Afin de respecter les grammages du GEMRCN nous pesons l'ensemble des viandes décantées
(sans sauce, sans os et cuits)

2. Nous achetons responsable et durable

25 à 30% de
produit Bio dans
vos
Repas

Le kiwi

est Bio, et français pendant la saison (de décembre à avril).



Nos produits 100% bio



Le riz

est systématiquement BIO.

La banane

est systématiquement BIO et issue du commerce équitable.



La semoule

est systématiquement BIO et d'origine française.



La betterave rouge

cuite est systématiquement BIO.



Les coquillettes

sont systématiquement BIO et d'origine française.

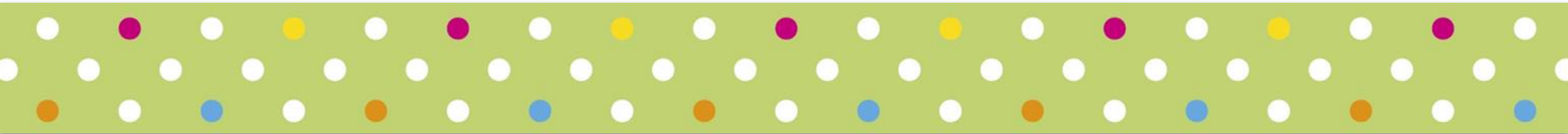


Les fromages

Camembert, Edam, et Moasdam sont systématiquement BIO.



2. Nous achetons responsable et durable



Nos produits
100% bio

Le fromage blanc

est systématiquement BIO et élaboré en France avec du lait d'origine française.



Les quenelles naturelles

sont systématiquement BIO et d'origine française.



2. Nous achetons responsable et durable



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

Nos produits
100% locaux



Exemples: *Le pain*

La carotte pendant la saison

La pomme pendant la saison

La pomme de terre

Le *fromage*



2. Nous achetons responsable et durable

Accompagnons
nos acteurs
locaux

Nous achetons différemment:

- Des partenariats actifs et engageants
- Des engagements sur des produits durables et labélisés
- Sauté et rôti 100% Franc-Comtois



2. Nous achetons responsable et durable


80%
de produit
frais brut
global

ÉLÉMENTS	GAMMES	CARACTÉRISTIQUES
LÉGUMES EN CRUDITÉS ET CUITÉS	90% Frais 10% surgelé et appertisé	<p>Les crudités sont fraîches, élaborées à partir de légumes de saison et Issus de filières de proximité, à commencer par la carotte pour laquelle notre cahier des charges exige une production régionale.</p> <p>La priorité est donnée aux légumes de saison et les produits surgelés et appertisés sont introduits pour apporter de la diversité (Haricots verts, betteraves rouges, macédoine, etc.)</p> <p>Nos Champignon frais est toujours français</p> <p>Les crudités sont livrés sans assaisonnements</p>
LÉGUMES POUR POTAGES	90% frais 10% surgelés	<p>Nos potages sont préparés par le Chef avec des ingrédients bruts et frais en priorité. Les produits surgelés sont introduits pour diversifier les recettes.</p> <p>Produit interdit : potage lyophilisé</p>
LÉGUMES D'ACCOMPAGNEMENT	70% frais 30% surgelé et appertisé	<p>Nous respectons la saison et cuisinons d'abord des produits bruts, notamment la courgette, la carotte, le poireau, la tomate...</p> <p>Certains produits sont toutefois surgelés ou appertisés pour apporter de la diversité, notamment les haricots verts, les épinards et les petits pois</p>
FÉCULENTS D'ACCOMPAGNEMENT	50% épicerie 40% frais 10% surgelé	<p>Les blés sont cultivés à 80% en France le reste en Italie.</p> <p>Nos pommes de terre fraîches sont toujours issus d'une filière régionale</p> <p>Nous privilégions les légumes secs parce qu'ils sont naturellement riches en fibres et en protéines végétales.</p>
FRUITS	90% frais 10% appertisés	<p>Les fruits sont de saison et issus de filières régionales dès que le bassin de production le permet.</p> <p>Nous recherchons des filières de proximité qui agissent en faveur d'un développement plus durable de l'agriculture. Ainsi la Pomme est toujours issue d'une filière vergers ecoresponsable de la région en pleine saison de octobre à mars. Ces vergers sont une démarche de progrès vers la labellisation Haute valeur environnementale niveau 3</p> <p>Le Kiwi est toujours français pendant la saison de novembre à mars.</p> <p>La Compote de fruits est toujours élaborée par nos chefs avec 98% de pommes issus de vergers écoresponsable</p>

2. Nous achetons responsable et durable

ÉLÉMENTS	GAMMES	CARACTÉRISTIQUES
PRODUITS LAITIERS	100% frais	<p>Au moins une fois par quinzaine, nous proposons un yaourt de votre producteur local.</p> <p>Nos autres yaourts sont fabriqués en France avec du lait Français par des marques reconnues, en particulier Yoplait et Nova.</p> <p>Nous privilégions les fromages à la coupe pour une meilleure qualité et une limitation des emballages. Au moins Maximiser le fromage à la coupe de votre région.</p> <p>Le fromage à pâte cuite sera livré en conditionnement collectif Le fromage à pâte crue sera livré entier non coupé</p>
POISSON	<p>100 % surgelés sans peau pour une maîtrise du risques d'arêtes</p> <p>Produit garantie sans arrêtes</p>	<p>Nous privilégions, dès que cela est possible, des espèces respectueuses des principes de développement durable.</p> <p>La première espèce consommée est du Colin lieu qui est issu d'une filière européenne labellisée MSC. C'est une filière bien maîtrisée qui offre toutes les garanties en terme de fraîcheur et de traçabilité.</p> <p>Les poissons frais sont issus de la pêche française pour garantir les circuits les plus courts possibles - Ils s'adaptent aux saisons de pêche.</p> <p>Les poissons élaborés sont garantis 100% filets</p>
PAIN	100% frais provenant de l'artisan local	<p>Nous proposons du pain frais issu de Boulangers locaux</p> <p>Le pain proposé sera issu de la boulangerie l'amour du pain à Baume les Dames</p>
PÂTISSERIES ET DESSERTS ÉLABORÉS	80 % cuisinés par nos chefs à base de produits frais 20% surgelés	<p>Toutes les tartes et les gâteaux sont préparées par vos Chefs</p> <p>NOUS N'UTILISONS QUE DE LA FARINE BIO DU MOULIN DECOLLOGNE POUR REALISER NOS PREPARATIONS.</p> <p>Produits PPE interdits – Utilisation d'aide à la pâtisserie et de fonds de tarte industriels admis.</p>
DÉCOUPES DE BOEUF	80% frais 20% surgelés	<p>Toutes nos viandes de boeuf sont nées élevées et abattues en France -</p> <p>.Signature en cours avec un atelier de découpe local afin de proposer de façon permanente un approvisionnement en bœuf filière bœuf comtois.</p> <p>Produits PPE interdits sauf pour les abats et la langue de bœuf.</p>
VIANDE DE BOEUF HACHÉE	100% surgelés	<p>Pour des raisons de sécurité alimentaire, nos viandes hachées sont surgelées</p> <p>Nous choisissons des viandes françaises</p> <p>Les produits répondent strictement aux recommandations du groupement d'étude des marchés publics</p>

2. Nous achetons responsable et durable

ÉLÉMENTS	GAMMES	CARACTÉRISTIQUES
DÉCOUPE DE PORC	80% frais 20% surgelé	La viande de porc est 100% française Partenariat avec les éleveurs de la chevillote pour la fourniture de porc IGP PORC IGP présent à 90% dans vos menus Produits PPE interdits sauf pour les abats.
DÉCOUPE DE VEAU	50% frais 50% surgelé	Le veau est en origine France Produits PPE interdits sauf pour les abats.
DÉCOUPE de VOLAILLE	80% Frais 20% surgelé	Api s'engage à augmenter chaque année la part des produits sous signe de qualité. A minima volaille Française, augmentation de la part de volaille régionale chaque année Produits PPE interdits .
OVOPRODUITS	100% frais 4ème gamme	A horizon 2025, Api s'engage à n'utiliser que des produits alternatifs à la cage. 
CHARCUTERIES	100% frais	Toutes nos charcuteries sont fabriquées en France . Notre jambon est uniquement de qualité supérieure sans polyphosphates. Nous introduisons régulièrement dans nos menus des charcuteries préparées par des ateliers de votre région.
CORPS GRAS Vinaigrette	Maximiser les contenants et produits collectifs Pour les éléments qui accompagnent la prestation alimentaire 100% frais élaboré par notre cuisine (« maison »)	Nous choisissons des matières grasses dont la composition améliore l'équilibre lipidique. Nous utilisons des matières grasses différentes pour les assaisonnements et les cuissons. Beurre, margarine et crème sont utilisés pour assaisonner certaines recettes (pâtes, purée ...), Pour le reste nous utilisons des huiles végétales en alternance afin d'obtenir un bon équilibre entre acides gras et vitamines E : principalement huile de colza et d'olives et des mélanges d'huiles déjà équilibrés (pépins de raisins, colza, tournesol) Vinaigrette préparée en bidon étiqueté (livraison sur site)

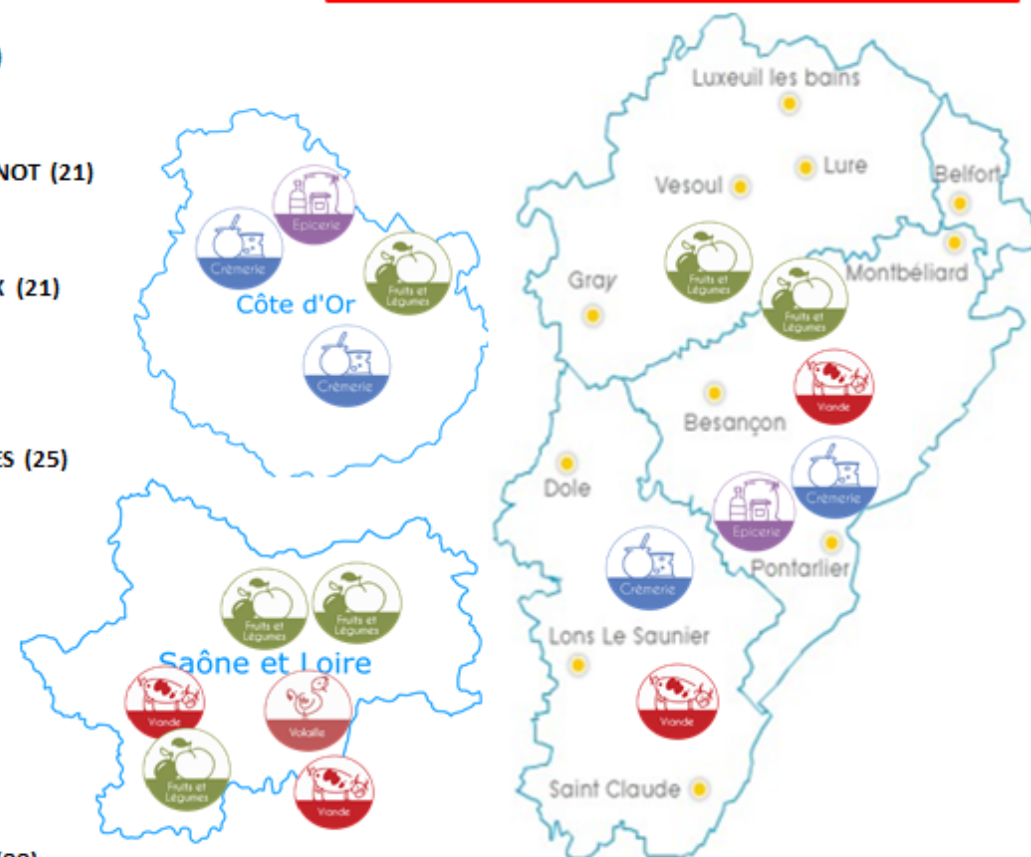
Gamme de produit

Producteur

Ville

MIEL DE FORET/RONCE/PRINTEMPS	JEAN LOUIS COUVET	ROUGEMONT (25)
CANCOILLOTTE	MAISON RAGUIN	VERCEL-VILLEDIEU-LE-CAMPS (25)
VIANDE FRAICHE ROTI,EMINCE,SAUTE	LES ELEVEURS DE LA CHEVILLOTTE	VALDAHON (25)
POMME,POIRE	LES FRUITS DE BOURGOGNE	MONTBELLET (70)
FRUITS ET LEGUMES	SAPAM FRANCHE-COMTE	PIREY (25)
POMMES DE TERRE,PUREE	EARL VAROIS ET COUTERNON	VAROIS ET CHAGNOT (21)
VOLAILLE FRAICHE	LDC VOLAILLE	CUISERY (71)
YAOURT,FROMAGE BLANC,MORBIER	FROMAGERIE DELIN	GILLY-LES-CITEAUX (21)
LENTILLE BIO	FERME LA GAULOISE	SACQUENAY (21)
SALADE,LAITUE,CHOU FLEUR	ERIC VACHON	AUXONNE (21)
PAIN ARTISANAL	L'AMOUR DU PAIN	BAUME LES DAMES (25)
LEGUMES BIO	LES JARDINS BIO DES MONTS DE GY	GY (70)
VIANDE FRAICHE,ROTI,EMINCE,SAUTE	PY LA VIANDE NATURELLEMENT	PERRIGNY (39)
CELERI,CHOU,PERSIL,RADIS,SALADE	TERROIR DU VAL DE SAONE	TRIZAY (01)
POMME DE TERRE	GAEC TACQUARD	REPPE (90)
POIREAU,RADIS ROSE	JEAN NOEL TETU	EPERVANS (71)
FROMAGE,YAOURT	ENIL	MAMIROLLE(25)
POMME,POIRE,FRUITS A COMPOTE	JULIEN GRANDIEU	GRIGNONCOURT (88)
COURGE,BUTTERNUT,POTIRON	ERIC BALLET	MONTFERRAND-LE-CHÂTEAU (25)
VIANDE FRAICHE	LA BOUCHERIE COMTOISE	POUILLEY-LES-VIGNES (25)

Nos producteurs
ont du talent



Afin d'être au plus proche de nos consommateurs, nous privilégions les partenariats avec les boulangers locaux.

Chapitre 3 Ensemble, arrêtons le gaspillage !



3. Soyons responsables, arrêtons le gaspillage!

Avec des menus au goût des 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 !

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

3. Soyons responsables, arrêtons le gaspillage!

Avec des grammages adaptés

Nous évaluons les quantités jetées (campagnes de pesée de déchets, retours des équipes de service).

Nous analysons ces retours.

Nous cuisinons les justes quantités.

Des quantités basées sur les habitudes de consommation réelles des enfants



3. Soyons responsables, arrêtons le gaspillage!

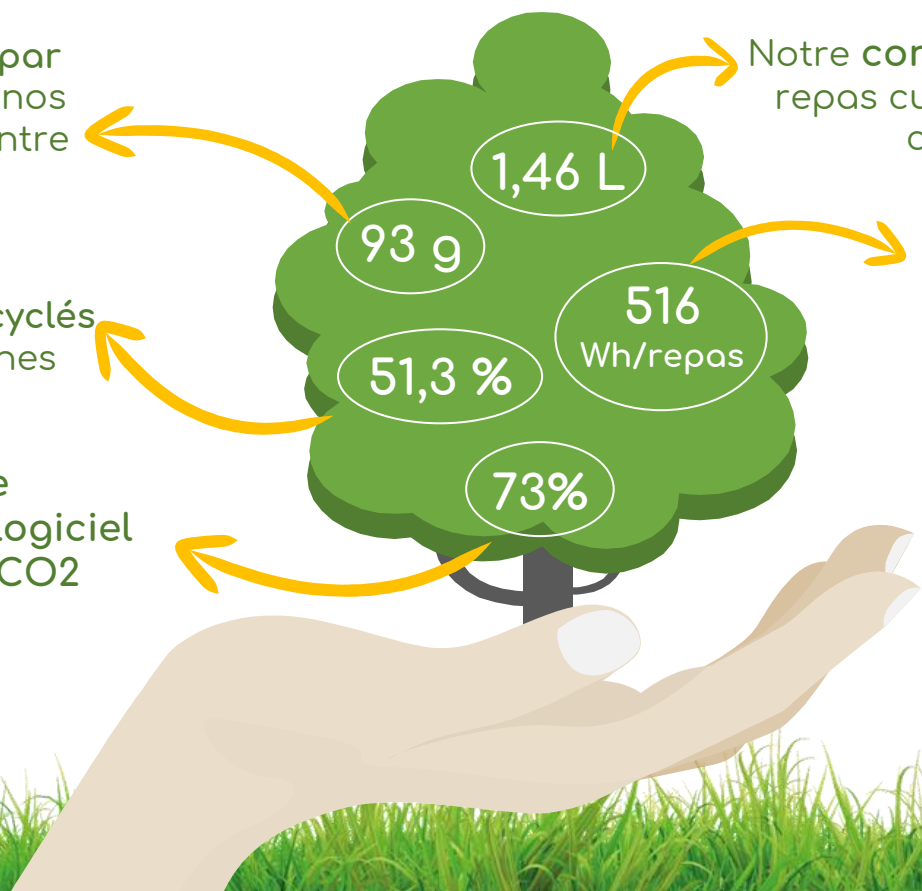
Des équipements et des pratiques qui limitent notre impact environnemental

Avec des bonnes pratiques en cuisine

Quantité moyenne jetée par repas et par convive sur nos restaurants scolaires, contre 126 g en moyenne France


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




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

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

-3,2% 

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

 **-11,8%**
Consommation d'eau (en L par repas) depuis 2016

api

Chapitre 4

Nous vous accompagnons



4. Nous vous accompagnons

Notre chargé de clientèle, Alban Courtoux, le relais pour un partenariat solide et constructif





Chapitre 5

Nous animons

5. Nous animons

Des outils pédagogiques à disposition pour sensibiliser les enfants

Avec des outils pédagogiques à disposition

Nous voulons partager notre engagement pour une restauration qui gaspille moins et qui pollue moins, grâce à la mise à disposition de kits pédagogiques 2 fois dans l'année.

Kit "Lutte contre le gaspillage alimentaire"

(gaspilopain, guides des portions, affiches, visuels...)



Kit "Tri des déchets"

(gaspilopain, table de tri, panneaux pédagogiques...)



5. Nous animons

Kit "Produits locaux"

(vignettes, panneaux, présentoir)



Kit "Réduisons notre consommation d'énergie"

(panneaux, signalétiques)



Kit "Produits Bio"

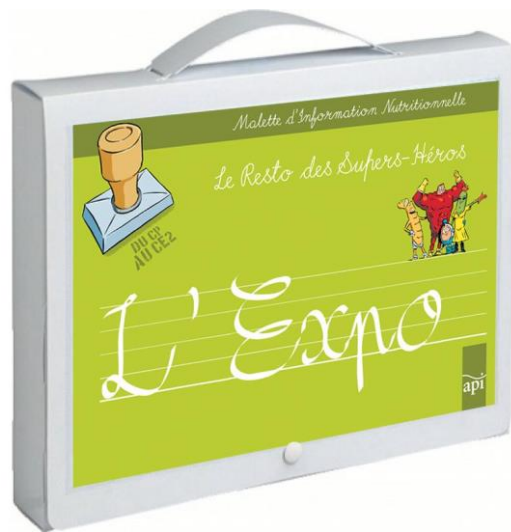
(ardoise, vignettes, présentoir, panneaux, affiches)



5. Nous animons

Une exposition itinérante et des fiches pédagogiques sur la nutrition

Notre exposition itinérante sur l'équilibre alimentaire





Chapitre 6

Qui sommes-nous?

6. Nos moyens et nos engagements

Une cuisine dont nous sommes propriétaires avec des équipements adaptés à notre activité

Notre nouvelle Cuisine Centrale en Franche-Comté

- Rayonnement : 21-25-90-70-39
- Adresse : 1 rue des Pins – ZA Europolys – 25110 AUTECHAUX
- Tél : 03.70.50.01.12
- Mail : 08681@api-restauration.com

QUELQUES RÉFÉRENCES SCOLAIRE REPAS LIVRÉ :

Ville de Besançon : 250 repas par jour
(Depuis la rentrée de Septembre)

Mairie de Franois : 120 repas par jour

Mairie de Thise : 120 repas par jour
(Depuis la rentrée de Septembre)

Mairie de Grand-Charmont : 200 repas par jour
(Depuis la rentrée de Septembre)

Mairie de Rougegoutte : 60 repas par jour
(Depuis la rentrée de Septembre)



6. Nos moyens et nos engagements

Une équipe de
18 personnes au
service de votre
restauration

Une équipe tournée vers ses clients



Grégory DEBUIRE

Responsable de
la cuisine

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

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.

6. Nos moyens et nos engagements

Une équipe de 18 personnes au service de votre restauration

ORGANIGRAMME DE LA CUISINE CENTRALE

			Directeur de la cuisine centrale Grégory DEBUIRE		
Assistante de la cuisine centrale Gabrielle MEYER HOMAND		Chef de production Jean LOUE		Responsable Logistique Damien BERNA	
	Cuisinier Maxime COURSAULT	Conditionnement Christelle PAUTHIER		Chauffeur Vincent PAUTHIER	
	Cuisinier Béatrice COUR	Conditionnement Bruno PETIT		Chauffeur Didier MATHEY	
	Aide de cuisine Baptiste BELLET	Conditionnement Julie SCHINDLER		Chauffeur Catherine DRUET	
	Plonge batterie Annie CAFFE	Conditionnement en cours de recrutement		Chauffeur Stéphanie STHOLL	
	Magasinier alimentaire en cours de recrutement	Conditionnement / allotissement Carole GERVAIS		Chauffeur Maryline GEHRKE	
		Allotissement Anne Gaëlle DECALLONNE GRANVAL		Chauffeur en cours de recrutement	

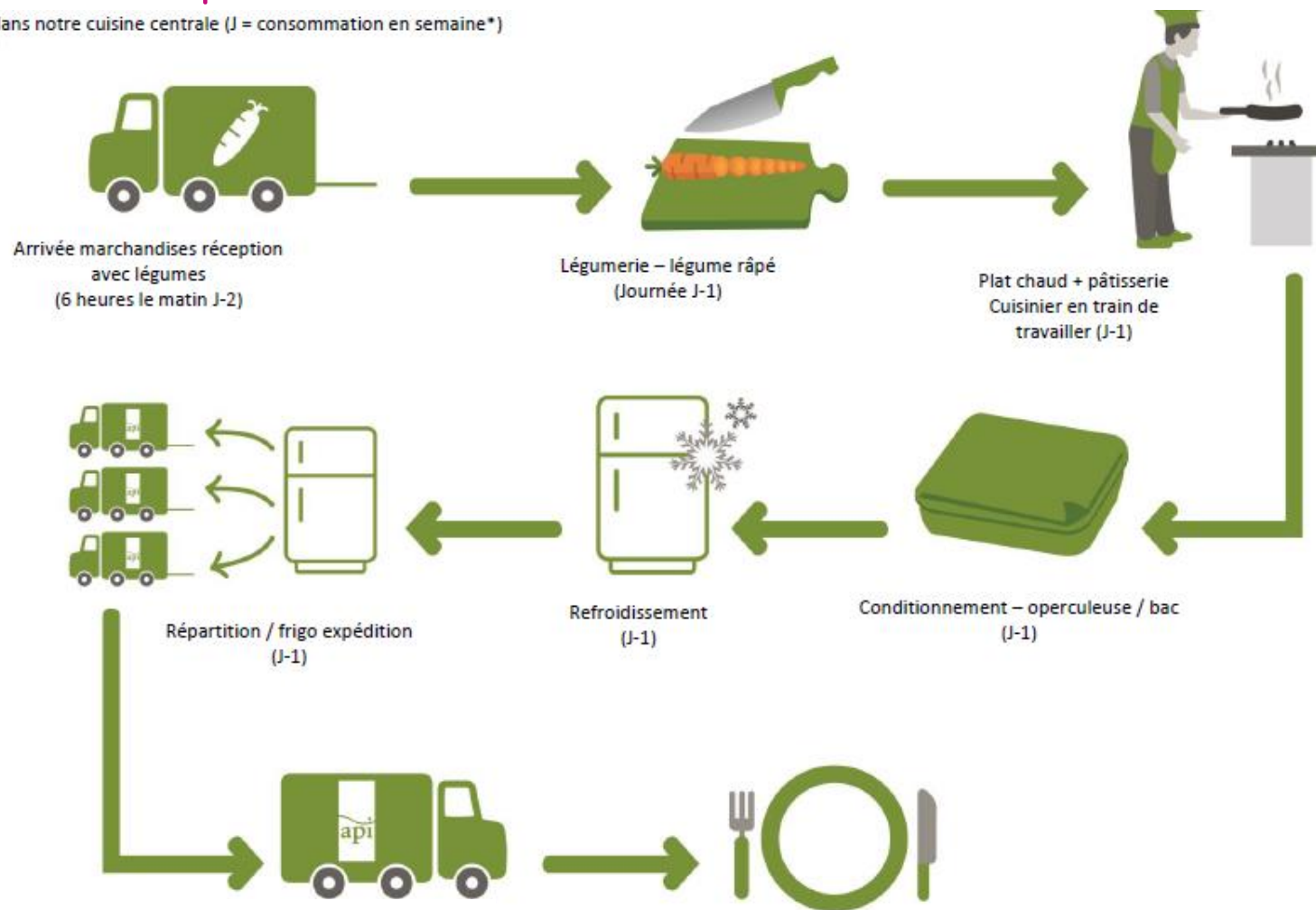


6. Nos moyens et nos engagements

Une équipe de 18 personnes au service de votre restauration

Processus de production

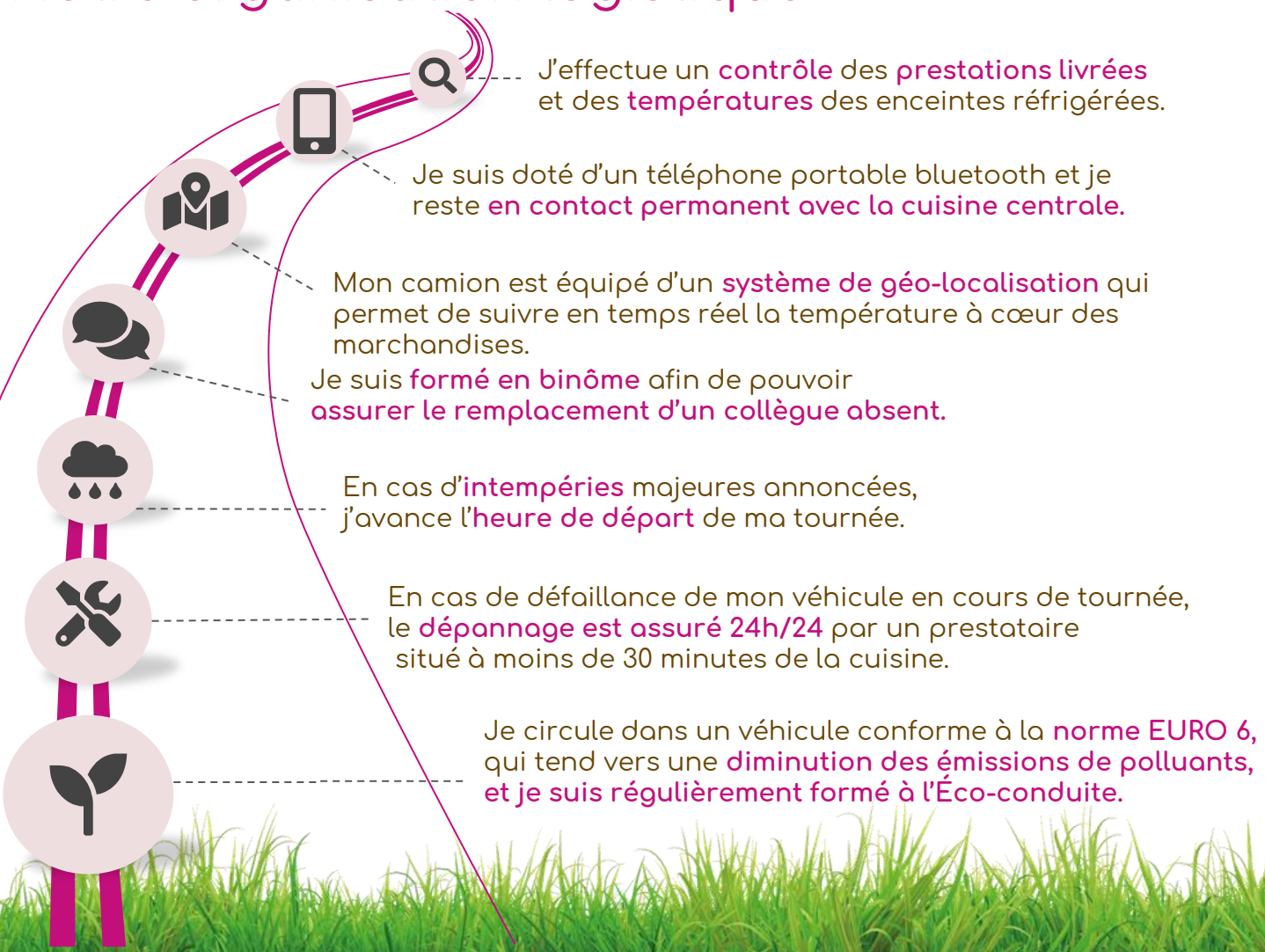
1 journée dans notre cuisine centrale (J = consommation en semaine*)
*hors lundi



6. Nos moyens et nos engagements

Des tournées optimisées et anticipées pour fiabiliser l'acheminement de vos repas

Notre organisation logistique



6. Nos moyens et nos engagements

Sans surcoût pour
votre commune

Nos engagements (1/2 journée d'accompagnement par an)

Notre engagement accompagnement permet une optimisation permanente du personnel intervenant en cuisine.

-1/2 journée d'accompagnement de votre personnel sur le collège Louis Pasteur

Accompagnement collectif portant sur l'hygiène et les repas livrés (un livret d'accueil et de conseils est remis aux participants)

- Formation à la remise en température,
- Observation de la chaîne du froid,
- Préparation et mise en valeur des plats,
- Le service à table,

- Mise en place du kit démarrage : Livret de démarrage (conseil HACCP, documents d'enregistrement, tableau de remise en température au four et four à micro-ondes, etc...).
- Cocktail d'information repas livrés pour vos agents de service et les parents avec la présence de la diététicienne, du responsable régional et du responsable de cuisine centrale afin de permettre d'expliquer l'HACCP, les nouveautés, etc. ...

6. Nos moyens et nos engagements

Guide des portions

Guide des portions

Ustensiles de service utilisés:



À chacun sa faim!

Ce guide a été réalisé sur la base des recommandations nutritionnelles du GEMRCN.

Ces quantités sont à adapter selon l'âge et l'appétit des enfants: une faim de loup? Une cuillère en plus! Un appétit de moineau? Une cuillère en moins!



Les Entrées

Crudité (carottes, tomates, céleri, courgettes, choux...) Maternelle x 2 Élémentaire x 3	Betteraves rouges, macédoine Maternelle x 1,5 Élémentaire x 2	Potage x 1
Salade verte x 1	Salade de riz, de pâtes, taboulé... Maternelle x 1,5 Élémentaire x 2	Oeuf dur Pièce x 1

Les laitages et desserts

Compote, cocktail de fruits x 4	Extrêmets, fromage blanc, yaourt en orac x 4
---	--

Le pain

Baguette (Fine tranche) Maternelle x 1 Élémentaire x 2	Pain tranché (Tranche moyenne) Maternelle x 1,5 Élémentaire x 1
--	---

Les garnitures

Semoule, blé, petites pâtes (spaghetti, torti...)	Riz
En garniture seule Maternelle x 2 En double garniture Maternelle x 1,5 Élémentaire x 2,5 Élémentaire x 1,5	En garniture seule Maternelle x 2 En double garniture Maternelle x 1,5 Élémentaire x 3 Élémentaire x 1,5
Pâtes longues (Penne spaghetti, tagliatelle...)	Légumes secs (Lentilles, haricots blancs, fèves, pois cassés...)
En garniture seule Maternelle x 1 Élémentaire x 2	En garniture seule Maternelle x 2 En double garniture Maternelle x 1 Élémentaire x 3 Élémentaire x 1,5
Pommes de terre (en quartiers, en frites)	Purée (semoule de terre d'Alsace, légumes)
En garniture seule Maternelle x 2 Élémentaire x 3	En garniture seule Maternelle x 1 En double garniture Maternelle x 0,5 Élémentaire x 2 Élémentaire x 1

Légumes

Légumes de petite taille (petits pois, haricots verts, carottes...)
En garniture seule Maternelle x 1,5 En double garniture Maternelle x 1 Élémentaire x 2,5 Élémentaire x 1,5
Légumes volumineux (Choux-fleurs, brocolis, haricots verts...)
En garniture seule Maternelle x 2 En double garniture Maternelle x 1 Élémentaire x 3 Élémentaire x 1,5

Illustration de la taille d'une portion en garniture seule pour un enfant en élémentaire

Assiette de 24 cm de diamètre

Les grammages de légumes et féculents sont à adapter selon l'appétit et l'activité physique de chaque enfant.



Les plats protidiques

Saucisses (chiquettes, merguez...) Maternelle x 1 Élémentaire x 2	Rôti (tranches) Maternelle x 1 Élémentaire x 1
Boulettes (pièces de 30g) Maternelle x 2 Élémentaire x 3	Nuggets (pièces de 30g) Maternelle x 3 Élémentaire x 4
Chiquettes de poulet Maternelle x 2 Élémentaire x 3	Quenelles (pièces de 40g) Maternelle x 1 Élémentaire x 2

Collectifs

Viande en sauté (morceaux) Maternelle x 1 Élémentaire x 1	Viande en émincé (lamelles) Maternelle x 2 Élémentaire x 3
Plats complets avec sauce type béchamel, gratin de pâtes Maternelle x 2 Élémentaire x 3	Plats complets type parmentier, lasagnes... Maternelle x 1 Élémentaire x 2
Préparation pour plats protidiques (salsogènes, carbonara...) Maternelle x 1 Élémentaire x 2	Sauce chaude x 2



6. Nos moyens et nos engagements

Préparation du service

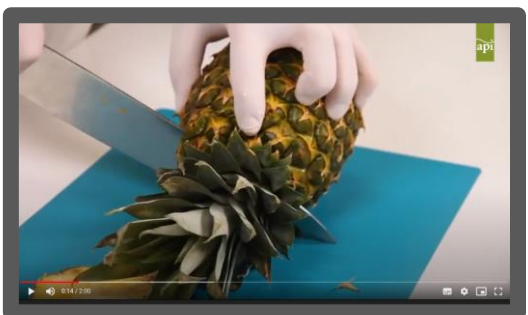
Opération de découpe



FROMAGES



PETITS FRUITS



ANANAS



PÂTISSERIES



POMME



MELON, PASTÈQUE



Pour vous guider, nous avons créé des vidéos tutoriels consultables à tout moment en flashant les QR Codes ci-dessous.

6. Nos moyens et nos engagements



Un responsable qualité sécurité environnement en région

- Il assure le suivi des visites d'inspection et les relations avec les services officiels comme la D.D.P.P. sur les résidences.
- Il gère la veille sanitaire avec le suivi des analyses bactériologiques insatisfaisantes sur les produits finis et matières premières. Chaque analyse non-conforme est interprétée et fait l'objet d'un plan d'action pour améliorer la sécurité alimentaire.
- Il accompagne la Cuisine centrale en cas de suspicion de Toxi Infection Alimentaire Collective auprès des services officiels.
- Il met en place les outils de sécurité au travail (Evaluation des risques adaptée au site, Affichage, Memento Sécurité...)

Nous transmettrons sur simple demande les résultats des analyses réalisées chaque mois au sein de notre cuisine centrale.

Nous tenons également à disposition nos factures de denrée alimentaire qui valident nos engagements sur les produits frais, locaux présent dans nos menus.

6. Nos moyens et nos engagements

Une prestation personnalisée et adaptée

Nous mettons en place, un plan de nettoyage et désinfection spécifique à l'activité de notre Cuisine centrale. Il est réalisé par notre spécialiste hygiène-qualité et permet de respecter les pratiques de nettoyage définies comme suit :

- Les produits à utiliser en fonction des surfaces à nettoyer
- La fréquence de nettoyage
- Les méthodes de nettoyage pour le matériel
- Le respect du plan de nettoyage et de désinfection garantissant une bonne hygiène du matériel et des locaux.
- Le cadrage des produits d'entretien pour optimiser leur efficacité, la sécurité à l'emploi et l'impact environnemental.

La validation du plan de nettoyage est réalisé par différents professionnels :

- Le chef de cuisine qui valide quotidiennement les opérations de nettoyage.
- En laboratoire indépendant qui évalue trimestriellement par prélèvement de surface.
- Le chef de secteur qui réalise une fois par mois le "tour d'horizon".

6. Nos moyens et nos engagements

SUIVI DE LA QUALITÉ ET DES APPROVISIONNEMENTS

Les approvisionnements font l'objet d'un suivi strict :

- **Des analyses** réalisées sur nos matières premières chaque année
- Enregistrement des non conformités fournisseurs avec demande systématique d'actions correctives (réclamations)
- Programmation annuelle d'audits de suivi fournisseurs en fonction des taux de non conformités, volumes d'achats et sensibilité des produits.

DEMARCHE DE REFERENCEMENT

Ce travail est réalisé par le service QSE en partenariat avec le service achats alimentaires :

- **ETAPE 1** : Référencement sur dossier QSE (attestation d'agrément, rapports développement durable PP, plan HACCP, plan d'échantillonnage, description des systèmes de traçabilité amont et aval).
- **ETAPE 2** : Audit de référencement des fournisseurs de denrées sensibles
- **ETAPE 3** : Décision et adhésion à la charte QSE API Restauration
 - > Non-conformité mineure = référencement avec engagement sur plan d'actions correctives
 - > Non-conformité moyenne = référencement limité sous conditions
 - > Non-conformité majeure = refus de référencement

6. Nos moyens et nos engagements

Nos moyens de communication

La communication vers les parents

- Soyons complices (menus dématérialisé) en pages suivantes : Entre chaque période de vacances scolaires, les familles reçoivent par votre intermédiaire le livret menu : le **Soyons Complice à table !** Il permet aux parents d'adapter ainsi le dîner.
- Site internet de votre mairie : Menus au format PDF à intégrer sur le site de votre commune.
- Notre site internet : www.api-restauration.com pour obtenir des réponses précises à vos questions, via notre site consommateurs. Possibilité de laisser un message à notre diététicienne qui répond directement aux parents.
- Logiciel « C'est prêt » : Les parents peuvent accéder en toute simplicité à leur espace d'information, grâce à ce lien internet spécifique au restaurant scolaire de leur enfant. Ils peuvent ainsi consulter librement les rubriques :
 - Actualités / Menus / Ingrédients et allergènes à déclaration obligatoire.
- Portes Ouvertes : nous proposons aux associations de parents d'élèves / à vos services / une visite de notre cuisine centrale.
- Information nutritionnelle : nous organisons, un moment d'échange avec les parents, sur votre restaurant scolaire.

6. Nos moyens et nos engagements

LES RESTES : UN REPAS CACHÉ DANS LE FRIGO



LE SAVIEZ-VOUS ?

- Laisser refroidir un reste de plat cuisiné avant de le ranger dans le frigo.
- Les restes se conservent jusqu'à trois jours dans le frigo.
- Un poulet nature se garde jusqu'à 3 semaines après la Date Limite de Consommation (DLC) et le lait UHT (non-sterilisé) jusqu'à 2 mois après la date de péremption.



CÔTÉ NUTRITION :

- Les vitamines et les fibres se concentrent souvent dans la peau des fruits et des légumes, les épluchures-peaux permettent de profiter davantage de leurs bienfaits.
- Une quiche avec un reste de poulet, du lait, 1 œuf, 2 tranches de jambon et du fromage font un repas tout à fait complet et équilibré.



CÔTÉ DÉGUSTATION :

- Des bananes très mûres sont beaucoup plus riches en goût et en sucre.
- Les restes d'agrumes parfaitement sucsés, sortes de plats salés et de desserts, mais peuvent également être confits au sucre ou au vinaigre.



CÔTÉ CUISINE :

- Avec les restes de viande ou de poisson, pensez à des hachis, des brochettes, des croquettes ou des légumes farcis.
- Avec les restes de pâtes ou de riz, pensez aux salades froides, aux gratins, aux soupes et aux légumes farcis.
- Avec les restes de fruits et de légumes, faites des tartes, des quiches ou des compotes.

UNE SAISON...UNE RECETTE

Banana croc

Date de préparation : 15 min. - Cuisson : 10 min.

ingrédients : 2 bananes mûres ou très mûres, 1 paquet de biscuits cuits et ramollis (150 g), crème chantilly, 50 g de beurre, confiture de lait, cacao en poudre



1. Écraser les biscuits et les mélanger avec le beurre préalablement fondu. Les tasser dans un petit moule à tarte et faire cuire 10 min à 180°C.



2. Étaler une fine couche de confiture de lait.



3. Égoutter les bananes, jeter les éventuelles parties noires. Écraser à la fourchette et garnir les fonds de tarte.



4. Garnir de chantilly et saupoudrer de cacao... bonne dégustation !



NOVEMBRE-DÉCEMBRE 2019

Soyons Complices à table !

1188
restaurants engagés

7240
salariés impliqués

pour lutter
Contre
le gaspillage

829
ateliers en élaboration

103
solutions identifiées

Ensemble on va plus loin !

ÉDITO

Semaine Européenne de Réduction des Déchets

Du 16 au 24 novembre 2019, c'est la Semaine Européenne de Réduction des Déchets !

Api Restauration participe à cette opération depuis 2008 et a fait de la lutte contre le gaspillage alimentaire un de ses objectifs prioritaires.

Cette année, nous avons mené une campagne nationale de pesée des déchets alimentaires de grande envergure dans nos restaurants Api.

Au total, ce sont près de 1200 équipes de cuisine qui se sont responsabilisées sur le gaspillage alimentaire et mobilisées en créant 829 ateliers de réflexion.

103 solutions ont été identifiées avec des actions très concrètes et propres à chaque site pour lutter au quotidien contre le gaspillage alimentaire !

Ensemble, on va plus loin !
Le Pôle Nutrition

api

6. Nos moyens et nos engagements

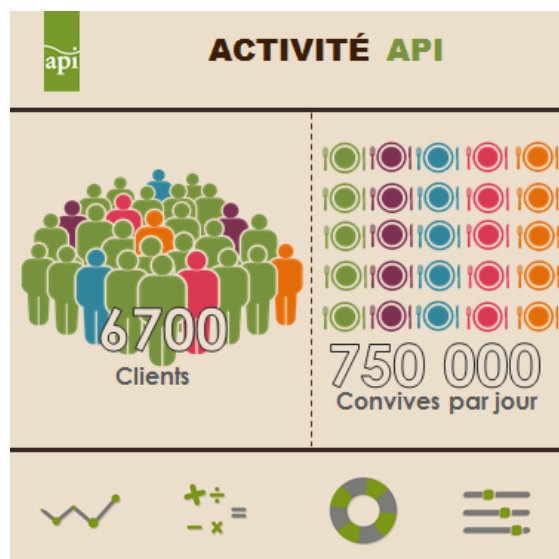
Une entreprise
100% familiale et
indépendante,
libre de ses choix
stratégiques

API Restauration, en quelques chiffres

4ème
OPÉRATEUR
EN FRANCE

+10%
DE CROISSANCE
MOYENNE INTERNE
DEPUIS 10 ANS

58
cuisines centrales
en fonds propres



8 500
EMPLOYÉS
EN 2019

6. Nos moyens et nos engagements

Un engagement
sociétal ancré
dans notre ADN et
une démarche RSE
reconnue

les Pépites
de l'Alternance
LAURÉAT 2018

PALMARES
Capital
MEILLEUR
EMPLOYEUR
2018
PALMARES CAPITAL 2018
1^{ÈRE} SOCIÉTÉ DE RESTAURATION COLLECTIVE
Les meilleurs employeurs de la restauration

LAURÉAT 2017
Ayming Business
Performance Awards
ayming
POUR NOTRE ACTION DE CUISINIER RESPONSABLE

LAURÉAT DU
GRAND PRIX
ENTREPRISES &
ENVIRONNEMENT
LAURÉAT 2016

Defis
RSE 2015
LAURÉAT 2015

TROPHÉES
Carrières
LE PRIX DES INITIATIVES SOLIDAIRES DANS LE TRAVAIL
FINALISTE 2014

2013
ALLIANCES
LAURÉAT 2013

20 ans
Prix de l'Entrepreneur
de l'Année
PRIX DE
L'INNOVATION 2012

THE GLOBAL COMPACT
PARTENAIRE



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





Chapitre 7

Travaillons ensemble



7. Travaillons ensemble

Nos engagements

- ✓ Une cuisine préparée sur place, élaborée avec 80 % de produits frais
- ✓ Le choix de filières locales pour nos approvisionnements, avec un minimum de 20% de notre offre alimentaire (circuits courts, fraîcheur des produits, contribution à l'économie locale)
- ✓ L'introduction de 25% à 30% produit 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 « C'est prêt » pour passer vos commandes et consulter les menus, ingrédients et allergènes
- ✓ L'accompagnement de vos équipes au quotidien par notre responsable de la cuisine centrale
- ✓ La mise à disposition d'un stock de prévention sur votre restaurant scolaire

Nous avons hâte de cuisiner pour vous!

7. Travaillons ensemble

Notre proposition tarifaire (Prestation 5 éléments avec option du pain)

DESIGNATION	PRIX € H.T. SANS PAIN	PRIX € H.T. AVEC PAIN	TVA 5.5 % SANS PAIN	TVA 5.5 % AVEC PAIN	PRIX € T.T.C. SANS PAIN	PRIX € T.T.C. AVEC PAIN
REPAS MATERNELLE	2.90 €	3.00 €	0.16 €	0.17 €	3.06 €	3.17 €
REPAS PRIMAIRE	2.95 €	3.05 €	0.16 €	0.17 €	3.11 €	3.22 €
REPAS ADULTE	2.95 €	3,05 €	0.16 €	0.17 €	3.11 €	3.22 €

7. Travaillons ensemble

Ce que comprend le prix de la prestation

Les prix du contrat comprennent :

- les dépenses nécessaires à l'exécution des prestations prévues au contrat ;
- les charges fiscales et autres charges éventuelles qui frappent les prestations ;
- les frais éventuels de conditionnement, stockage, emballage, assurance et transport ;
- les marges pour risque et les marges bénéficiaires.

Les prestations seront réglées par application des prix du bordereau de prix unitaires. Pour la première année du marché, les prix sont fermes.

Ils seront révisables sur demande du titulaire au 1er septembre de chaque année en cas de reconduction du marché. Selon une formule déterminée avec la collectivité.



Votre contact :

M. Alban COURTOUX

1 rue des Pins – ZA Europolys
25110 AUTECHAUX

tél. 03.52.03.41.84

Mail : alban.courtoux@api-restauration.com