

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!

api
Menus du 23 mars au 1er mai 2020

Légende:

- BIO
- PÊCHE DURABLE
- PRODUIT REGIONAL



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	CŒUFS 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 CHOU* ROUGE AUX POMMES* QUENELLES NATURES SAUCE FROMAGERE PETITS POIS / NAVETS COMTE YAOURT LOCAL	REPAS VEGETARIEN 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	REPAS VEGETARIEN CHOU CHINOIS A LA VINAIGRETTE STEAK HACHE A LA FONDUE D'ÉCHALOTE FRITES / BRUNOISE DE LEGUMES CHANTAILLOU GATEAU A LA NOIX DE COCO (FARINE BIO) POIRE*
Du 27 au 1er	BETTERAVES ROUGES* A LA BULGARE CUISSÉ DE POULET PATES / CAROTTES* CAMEMBERT KIWI	CŒUFS 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	REPAS VEGETARIEN CHAMPIGNONS A LA VINAIGRETTE TORTILLA A LA POMME DE TERRE* ET AUX OIGNONS CAMEMBERT ANANAS FRAIS

Les produits de saison sont signalés par un astérisque *
Sauté de porc IGP
**Viande bovine : 100% française / 80% Bœuf Franc Comtois

28% Bio 23% Local 80% de frais

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!

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



Animation

Régional

Nouveau

Sans viande

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.

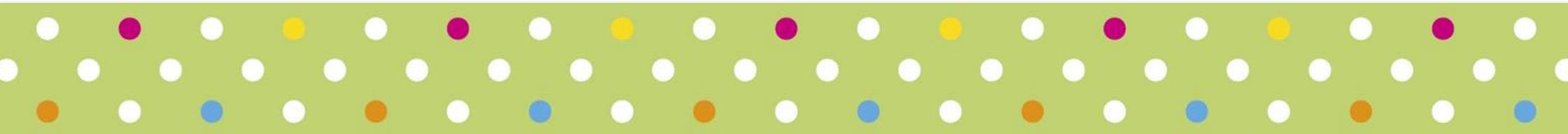


Les fromages

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 CUIDITÉS	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



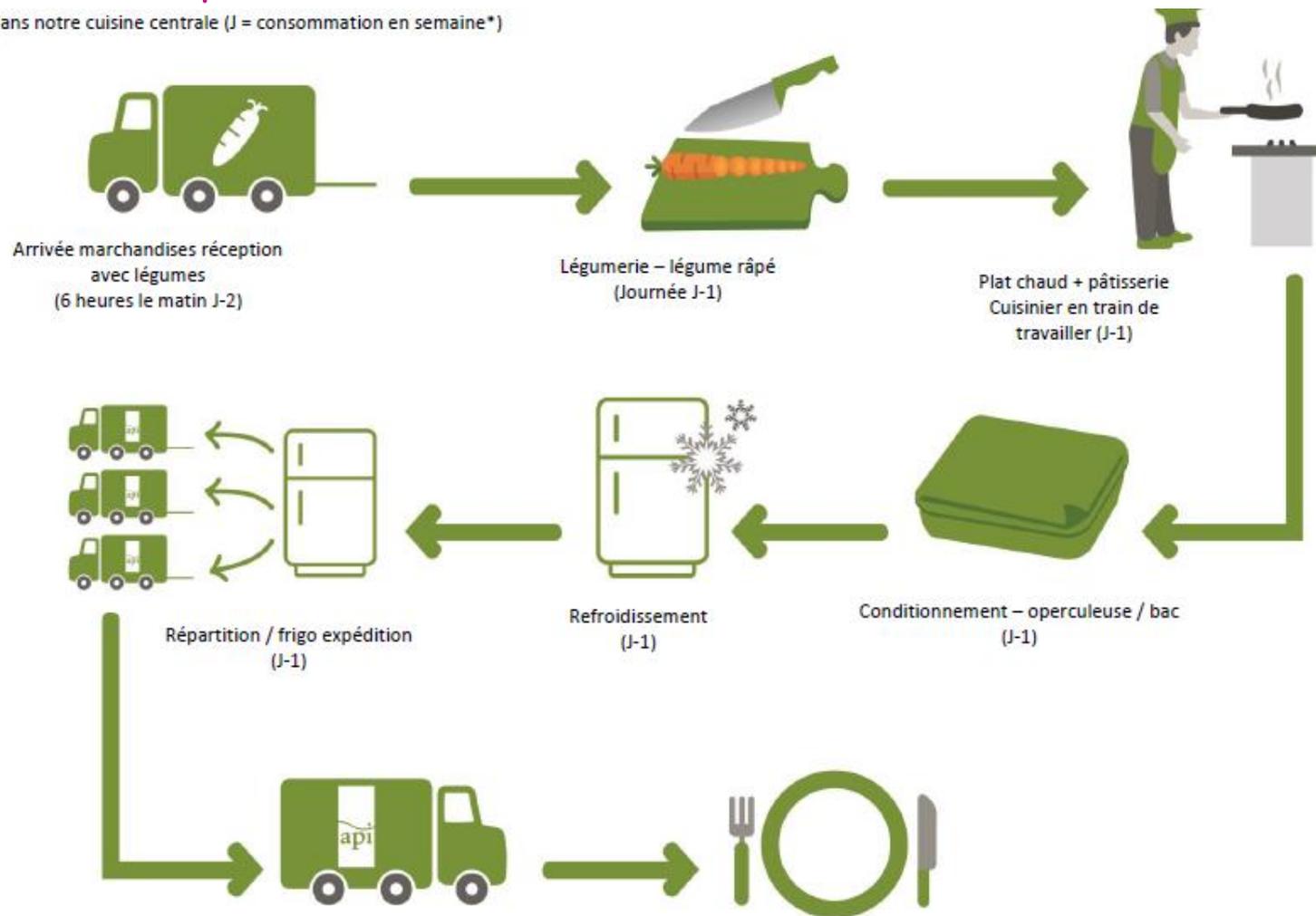
Afin d'être au plus proche de nos consommateurs, nous privilégions les partenariats avec les boulangers locaux.

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

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.