



Nous cuisinons pour vos convives.

Nous sommes heureux de vous accompagner dans votre prestation de restauration.

Nous vous invitons à mieux nous connaître au travers de cette plaquette.

L'équipe Api Restauration Aquitaine

Votre cheffe DE CUISINE

Prépare chaque jour des recettes conçues spécialement pour vos convives. Nos approvisionnements privilégient les **produits frais**, de **saison** et de **proximité**.



Toutes les infos sur votre restaurant ici :



Les MENUS

Ils sont réalisés par le **Chef de secteur** et la **Diététicienne Api** et validés en commission restaurant.

Ils tiennent compte de la variété, de la saisonnalité et des **goûts** des convives.

Ils sont élaborés à partir d'un **plan alimentaire** assurant le respect de l'équilibre nutritionnel.



TOUT SAVOIR SUR LES RECOMMANDATIONS NUTRITION :

- Le décret nutrition
- La loi EGalim



La Commission RESTAURANT

Elle permet d'être à l'écoute des convives, de faire le bilan de la période écoulée, de cibler des axes d'amélioration et de valider des projets.

AVEC QUI ?

Le Chef de cuisine, les représentants des parents d'élèves, les représentants des convives et d'Api (Chef de secteur et diététicienne).



La prestation **ALIMENTAIRE**



Chaque jour, est cuisiné, pour vos convives :

- Un menu en 5 composantes le midi du lundi au vendredi
- Des goûters en 3 composantes



Régulièrement, nous proposons une animation

- en relation avec une fête calendaire
- un repas à thème autour d'une région, d'un pays, d'une thématique nutrition ou développement durable.



Découvrez des recettes originales proposées par les Chefs-Cheffes Api !



Des partenariats en région POUR VALORISER LES PRODUITS LOCAUX



Grâce à nos partenariats avec des producteurs et des fournisseurs de proximité, vos convives dégustent des recettes cuisinées avec des produits majoritairement frais dont des fruits et légumes de saison.

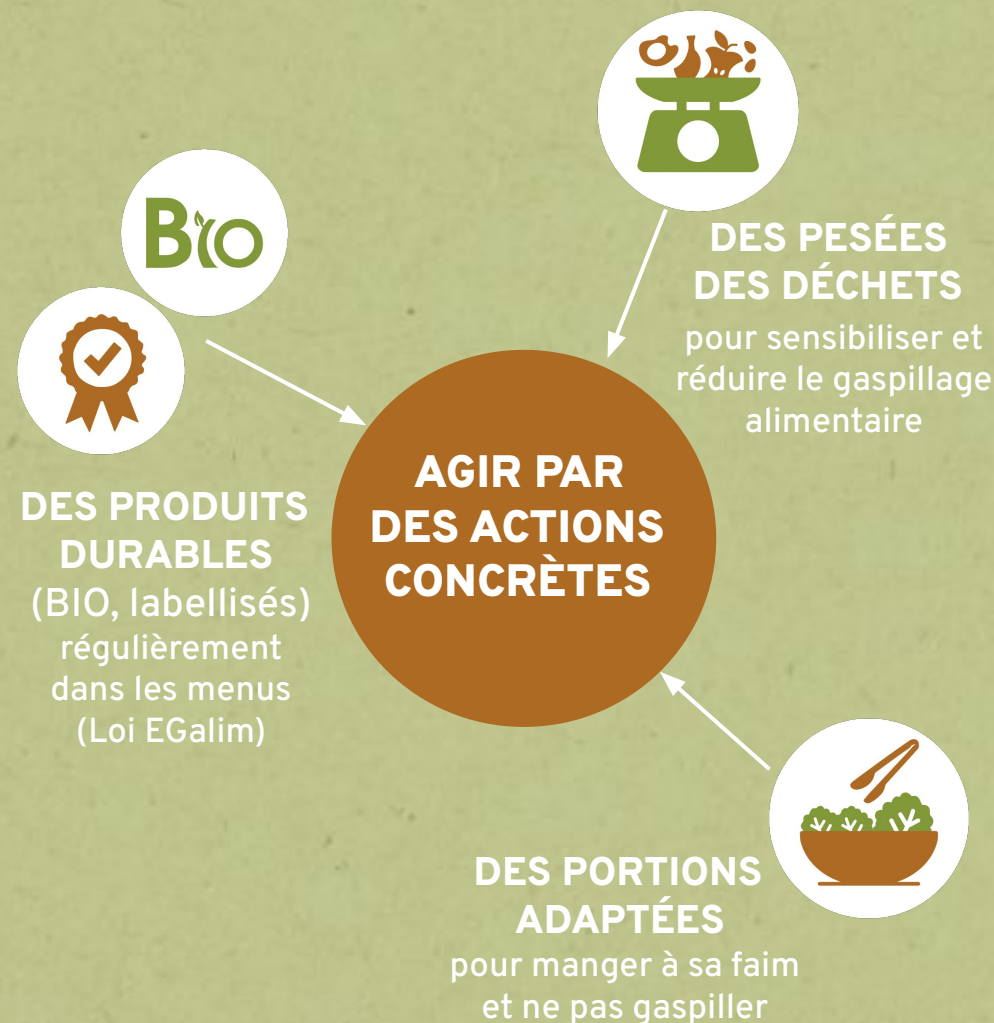
Voici quelques partenaires * :

- La boulangerie Bodin à Saucats
- Les distributeurs : Sainfruit (réseau Le Saint à Mazères) pour les légumes et fruits de saison
- Une filière locale pour les viandes et la volaille (Soviago, Les fermiers du Sud Ouest, Le Pré vert)
- La laiterie Péchalou et Baskalia, la fromagerie Baechler (tomme d'Aquitaine et de Bazas)

* Partenariats évolutifs tout au long du marché.



Pour une restauration **CONSCIENTE**



Api Restauration Aquitaine
5F Avenue Henri Becquerel
33700 MÉRIGNAC

www.api-restauration.com