api

CUISINONS L'AVENIR AVEC PASSION

Chevreuse

UN VILLAGE, UNE VALLÉE.

LA FORCE D'UNE ENTREPRISE FAMILIALE

DEPUIS 1956

api

LES CHIFFRES PARLENT POUR **NOUS**

API

4ème
entreprise
de restauration collective.

+ 10%
de croissance
moyenne interne
depuis **15 ans**

93,5%
Taux de
fidélisation client

10283
salariés
en 2022

36 % du CA
en secteur
ENSEIGNEMENT/
CRECHE

api

NOS RÉCOMPENSES RSE (Responsabilité Soci(ét)ale des Entreprises

2022
Api Restauration nominé pour le prix RSEDD « Equilibre » de l'Ecole des Mines de Paris pour son projet de lutte contre le gaspillage alimentaire

2019
Lauréat des Trophées Défis RSE

2018
Lauréat des Pépites de l'Alternance

2018
Palmarès Capital : Meilleur employeur de la Restauration

2016
Lauréat du Grand Prix Entreprises & Environnement

2015
Lauréat Défis RSE Entreprise Familiale Responsable

2013
Trophée de l'Économie Responsable

2013
Lauréat de la Semaine Européenne de la Réduction des Déchets

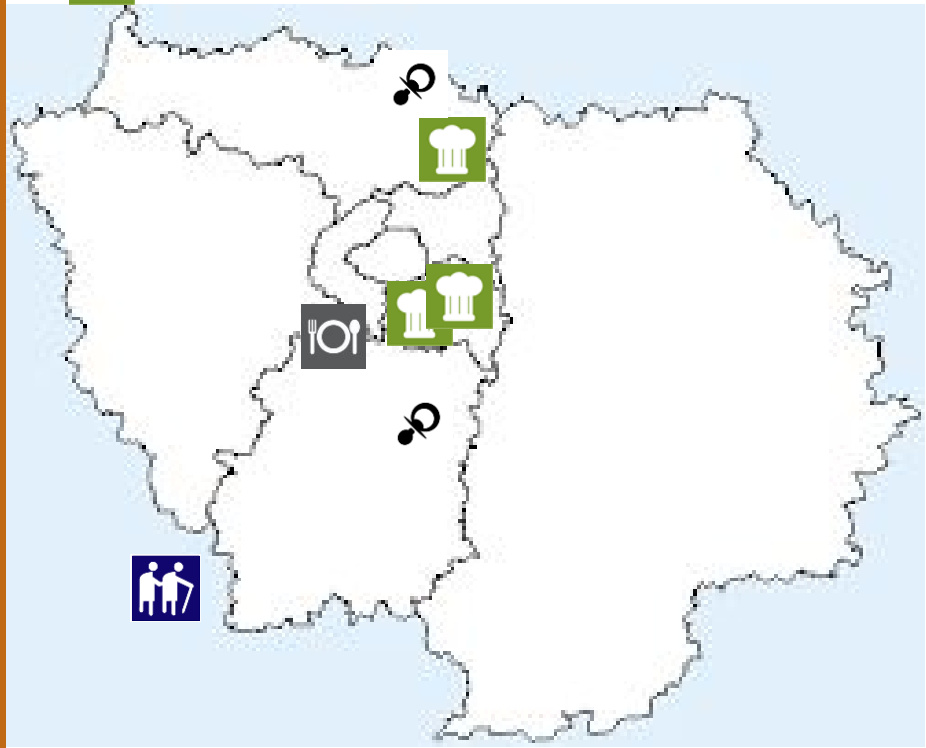
2012
Prix de l'innovation

2008
Adhésion au Global Compact des Nations-Unies

DES CUISINES AU COEUR DE **VOTRE RÉGION**

Vos restaurants

Nos Cuisines Centrales Scolaire



Nos Cuisines Centrales Petite Enfance

Notre Cuisine Centrale Senior

Villejuif

Moussy Le Neuf

DES CUISINES
SPÉCIALISÉES
DONT NOUS SOMMES
PROPRIÉTAIRES

api

Notre Cuisine de
VILLEJUIF

ZAC de L'Epi d'Or
7 avenue de l'Epi d'Or
94800 VILLEJUIF

Numéro d'agrément FR 94 076 018 CEE

Capacité : 14 000 couverts par jour en liaison froide

Production actuelle : 10 500 repas / jour

84 points de livraison / 60 clients

Ouverture : juin 2009

Quelques références :

Eaubonne

Saint-Ouen-L'Aumône

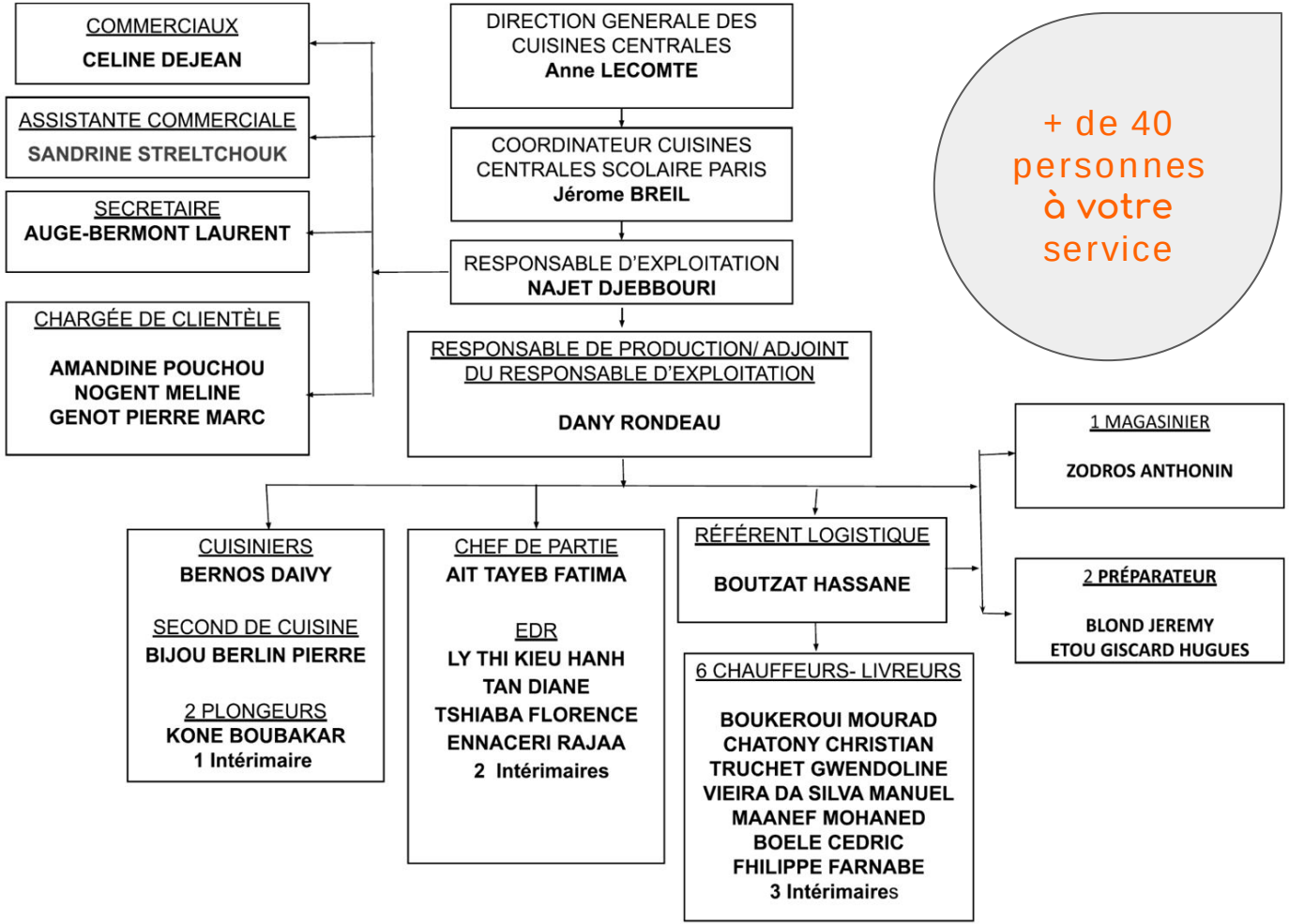
Sèvres

Creil

Conflans-Sainte-Honorine

Survilliers

L'ÉQUIPE



+ de 40 personnes à votre service

NOTRE AMBITION

ÊTRE TOURNÉ SPÉCIFIQUEMENT **VERS LES ENFANTS**

api

PROPOSER UNE RESTAURATION TOUJOURS PLUS **DURABLE ET RESPONSABLE**

Une prestation conforme à la **LOI EGALIM**

Avec

50%

de produits durables

dont

20 %

de produits Bio

CUISINER CHAQUE JOUR DES REPAS AVEC DES **INGRÉDIENTS DE QUALITÉ**

- **Bruts**
- **Frais et de saison**
- **Locaux**
- **Bio**

Nos Produits **100% Bio**

- Semoule, Coquillettes,
- Lentilles, pois chiches,
- Betteraves rouges cuites , Haricots Verts,
- Kiwis Bio et Français en saison, Bananes, Oranges,
- Camembert, edam, emmental râpé, Vache qui rit, maasdam, brie, gouda, St-Jacques,
- Omelette,
- Boulettes de boeuf,
- Fromage blanc nature.

Nos Produits **100%** CERTIFIÉ ORIGINE FRANCE

- Viandes de boeuf, (sauté et rôti de boeuf filière élevage de Normandie),
- Égrené de boeuf,
- Rôti de veau,
- Volaille (haut de cuisse de poulet et de dinde , rôti de dinde),
- Viandes de porc, (rôti de porc HVE),
- Chipolatas , Filière Opale,
- Jambon supérieur ,
- Flageolets .

Nos Produits **100 % régionaux**

- Carottes pendant la saison,
- Choux rouges et blancs pendant la saison,
- Céleri pendant la saison,
- Pommes pendant la saison,
- Poires pendant la saison,
- Lentilles (Bio),
- Brie et Saint-Jacques de la Ferme de Tremblay (Bio),
- Yaourts locaux (la Ferme de Sigy, la Ferme de Viltain, Argenteuil « Quart de Lait »),
- Crèmes desserts locales (la Ferme de Sigy),
- Pain et baguette locaux,
- Riz de camargue ,
- Tomme noire ,
- Cantal et Pont l'Evêque .

UNE CHARTE CULINAIRE GARANTE D'UNE VRAIE CUISINE CUISINÉE

Des **vinaigrettes** élaborées par nos soins

Des **entrées** simples et au goût des enfants

Des **potages** préparés dans nos cuisines

Des **plats complets** cuisinés par nos équipes

Des **recettes végétariennes** à base de céréales et légumineuses

Des **fromages** authentiques à la coupe

Des **gâteaux** préparés par nos équipes

Des **compotes** régulièrement "maison"

Des **fruits frais** faciles à consommer

Des **repas à thème** et des nouvelles recettes

ENGAGÉ POUR FAIRE **ÉVOLUER LES MODES DE DISTRIBUTION** EN RESTAURATION SCOLAIRE

Des solutions **vraiment durables**

Des contenants **lavables et réutilisables**

Repas 5 éléments (un repas végétarien par semaine)

- 1 entrée
- 1 plat protidique ***(un plat de substitution sans porc)***
- 1 garniture ***(féculents et /ou légumes verts)***
- 1 fromage ou 1 laitage
- 1 dessert
- Pain local artisanal
- Pique-niques ou repas froids à la demande

Goûter 3 éléments (en option)

- 1 produit céréalier (baguette, gâteaux)
- 1 produit laitier (fromage, lait, laitage)
- 1 fruit ou équivalent

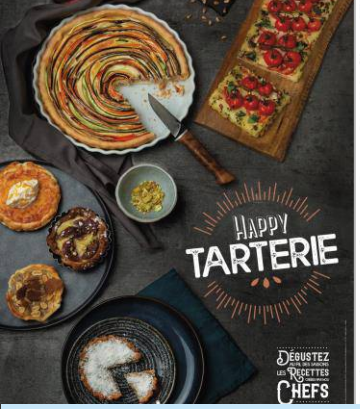
Engagements pour l'alimentation durable

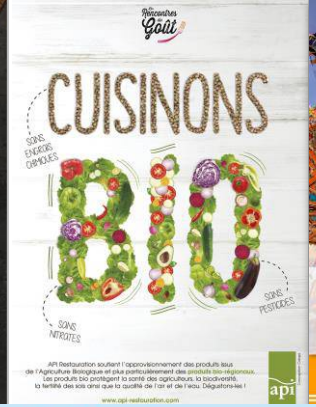
- 50% de produits durables : dont 20% BIO

VOTRE MARCHÉ

LA LOGISTIQUE

- Livraison assurée par 1 chauffeur dédié à la ville 5 jours semaine
- Réajustement des effectifs la veille du jour de consommation jusqu'à 10h
- Conditionnement en bacs gastronormes inox collectifs réutilisables
- Reprise des bacs à la prochaine livraison des repas





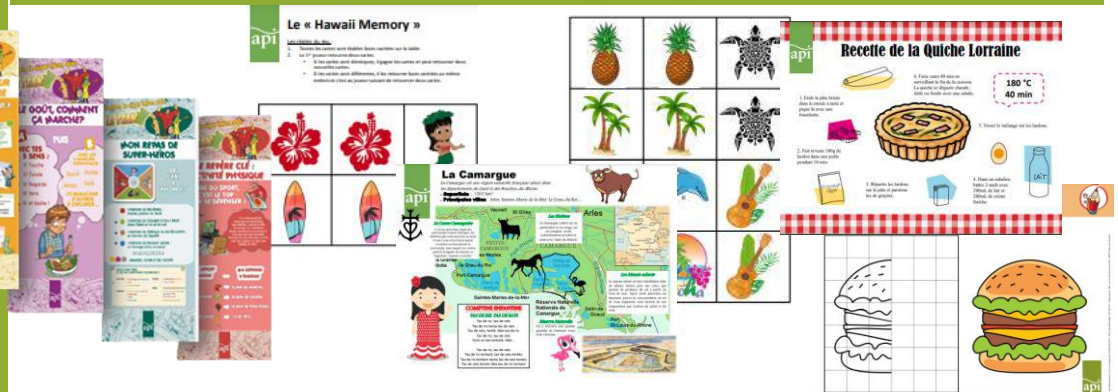
L'ANIMATION DE VOTRE RESTAURANT

api

PROGRAMME D'ANIMATIONS NATIONAL

les **fêtes calendaires,** les **découvertes de Régions ou de Pays** et le **Développement Durable**.

les **supports** qui accompagnent nos menus à thème



DES REPAS THÉMATIQUES,

SUR NOS CUISINES CENTRALES

api

PROGRAMMES D'ANIMATIONS PÉDAGOGIQUES

LE GASPILLO-PAIN

ENSEMBLE POUR MA TERRE

NOTRE GRAND JEU DU DD

ATELIER PETIT-DÉJEUNER

Détails :

- Expliquer l'importance du petit déjeuner pour bien commencer la journée (apports nutritionnels, énergie, concentration, bonne humeur…)
- Présentation d'un petit déjeuner complet et équilibré sous forme de buffet

Points abordés : Quizz, jeux et dégustation

SAISON ET GASPILLAGE ALIMENTAIRE

Détails :

- Découvrir les saisons des fruits et légumes.
- Sensibiliser sur le développement durable et le gaspillage alimentaire

Points abordés :

- Bons gestes pour la planète.
- Gaspillage alimentaire/compost
- Calendrier des fruits et légumes

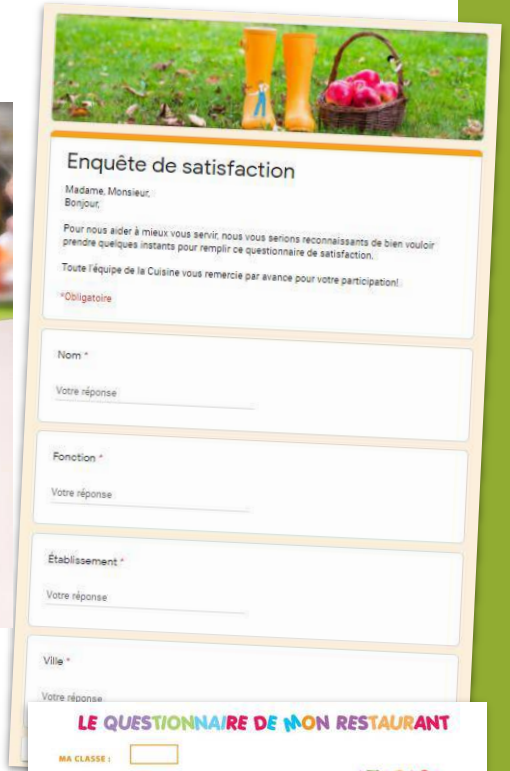
LA DÉCOUVERTE DES 5 SENS

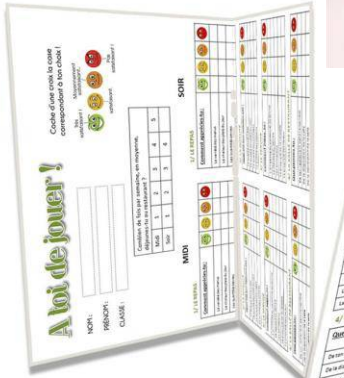
Détails :

- Découvrir et expliquer les 5 sens de manière ludique et pédagogique aux enfants

Activités :

- La vue, en choisissant une pomme parmi plusieurs et expliquer son choix
- Le toucher, en reconnaissant des aliments à l'aveugle et les décrire
- L'ouïe, en reconnaissant des sons et les décrire
- Le goût, en identifiant la saveur d'une eau (sucré, salé, amer, acide).





MESURER LA SATISFACTION

api

“C’EST PRÊT!”,
UN PORTAIL WEB

Conflans St Honorine* - Du 26/09/2022 au 30/09/2022

Commune de conflans ste honorine

Lundi	Emincé de filet de poulet - Sauce aux herbes Jardinière de légumes Edam Bio Mousse au chocolat au lait
Mardi	Paupiette de veau - Sauce moutarde Petits pois au jus Cantal AOP Glace timbale vanille chocolat
Mercredi	Filet de merlu blanc - Sauce aurore - , citron Mélange de jeunes carottes et panais Suisse fruité Poire Bio
Jeudi	Rôti de dinde - , mayonnaise Salade de pommes de terre arlequin - Vinaigrette Fromage blanc aux fruits Banane
Vendredi	Carotte râpée de la ferme de la Villeneuve (77) - Vinaigrette au miel Pastasotto aux courgettes Bio et fromage ail et fines herbes Yaourt aromatisé Ananas

Conflans St Honorine* - Du 26/09/2022 au 30/09/2022

Goûter de la ville de conflans ste honorine

Lundi	Carré Ligueuil Kiwi Pain aux noix (goûter)
Mardi	Fromage blanc nature - , sucre Jus d'orange en litre Barre bretonne (boulanger)
Mercredi	Yaourt à boire fraise Pêche Baguette goûter - , beurre
Jeudi	Lait chocolat en litre Compote pomme fraise Madeleine
Vendredi	Suisse nature - , sucre Jus pomme en litre Baguette goûter - , miel

Bio Origine France Produit labellisé Régional

Exemple : menus, marqueurs qualité des produits identifiés (label, origine ...), composition en allergènes

Conflans St Honorine* - Du 26/09/2022 au 30/09/2022

Plats	Ingrédients	Allergènes
, beurre	Beurre doux	Lait
, citron	Citron	
, mayonnaise	Mayonnaise	Moutarde, Oeufs, Sulfites
, miel	Miel	
, sucre	Sucre semoule	
Ananas	Ananas	
Baguette goûter	Baguette/Flûte	Gluten
Banane	Banane	
Barre bretonne (boulanger)	Beurre doux, Farine de blé, Levure chimique/Bicarbonate, Oeuf de poule, Sucre semoule	Gluten, Lait, Oeufs
Cantal AOP	Cantal	Lait
Carotte râpée de la ferme de la Villeneuve (77)	Carotte, Huile, Moutarde, Vinaigre de vin	
Carré Ligueuil	Fromage à pâte molle	Lait
Compote pomme fraise	Compote	
Edam Bio	Edam	Lait
Emincé de filet de poulet	Emincé de poulet	
Filet de merlu blanc	Merlu	Poissons
Fromage blanc aux fruits	Fromage blanc	Lait
Fromage blanc nature	Fromage blanc	Lait
Glace timbale vanille chocolat	Glace	Lait
Jardinière de légumes	Eau, Huile, Oignon, Persil, Poêlée de légumes , Sel fin	
Jus d'orange en litre	Jus de fruit/légume	
Jus pomme en litre	Jus de fruit/légume	
Kiwi	Kiwi	
Lait chocolat en litre	Lait aromatisé	Lait, Soja
Madeleine	Madeleine	Gluten, Oeufs
Mousse au chocolat au lait	Mousse sucrée	Lait, Oeufs, Soja
Mélange de jeunes carottes et panais	Carotte, Eau, Huile, Oignon, Panais, Sel fin	
Pain aux noix (goûter)	Pain	Fruits à coques, Gluten
Pastasotto aux courgettes Bio et fromage ail et fines herbes	Ail, Coquillettes, Courgette, Crème de fromage, Crème fraîche, Emmental, Origan/Marjolaine	Gluten, Lait
Paupiette de veau	Paupiette de veau	Soja, Sulfites
Petits pois au jus	Eau, Huile, Oignon, Persil, Petit pois, Poivre blanc, Sel fin	
Poire Bio	Poire	
Pêche	Pêche	
Rôti de dinde	Rôti de dinde	

Conflans St Honorine* - Du 26/09/2022 au 30/09/2022

Plats	Ingrédients	Allergènes
Salade de pommes de terre arlequin	Maïs, Poivron rouge, Pomme de terre, Tomate	
Sauce aurore	Eau, Farine de blé, Fumet de poisson, Huile, Lait de vache, Tomate	Gluten, Lait, Poissons
Sauce aux herbes	Arôme, Ciboulette, Eau, Estragon, Farine de blé, Fond brun, Huile, Oignon, Origan/Marjolaine, Persil, Sel fin	Gluten
Sauce moutarde	Carotte, Eau, Farine de blé, Huile, Moutarde, Oignon, Sel fin	Gluten, Moutarde, Sulfites
Suisse fruité	Fromage blanc	Lait
Suisse nature	Fromage blanc	Lait
Vinaigrette	Eau, Fromage blanc, Huile, Mayonnaise, Moutarde, Sel fin, Vinaigre de vin	Lait, Moutarde, Oeufs, Sulfites
Vinaigrette au miel	Eau, Fromage blanc, Huile, Mayonnaise, Miel, Moutarde, Sel fin, Vinaigre de vin	Lait, Moutarde, Oeufs, Sulfites
Yaourt aromatisé	Yaourt aromatisé	Lait
Yaourt à boire fraise	Yaourt à boire	Lait

GESTION DES ALLERGIES

TRI ET VALORISATION DES DÉCHETS

Un guide pratique de valorisation des biodéchets édité et mis en ligne sur le site Internet, qui offre un décryptage clair de la réglementation *(Loi de Transition Énergétique)* et propose différentes solutions de valorisation des biodéchets en fonction des spécificités de chaque site, ainsi qu'une liste de prestataires afin de définir les modalités conjointement.

CUISINONS
L'AVENIR
AVEC PASSION
api