

# Nous avons hâte de cuisiner pour vous !

NOTRE OFFRE DE RESTAURATION  
SCOLAIRE EN LIAISON FROIDE POUR  
**VILLEDIEU**





01

**Des produits  
durables et  
responsables**

# Des produits durables et responsables

Nous privilégions les aliments bruts, frais et bio.



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



Des **ingrédients bruts** pour des saveurs authentiques



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



Des **produits bio** pour préserver la santé et l'environnement



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

# Des produits durables et responsables

## Une prestation conforme à la **Loi EGALIM**

AVEC  
**50 %**  
de PRODUITS  
DURABLES



Charte Qualité des Producteurs de France



DONT  
**20 à 25 %**  
de PRODUITS  
BIO



## ON VEUT **UNE ASSIETTE QUI A DU SENS...** TOUJOURS ET TOUS LES JOURS !

### LA QUALITÉ ÇA SE VOIT :

Nous cuisinons avec 50%\* de produits durables dont 20%\* de produits BIO

Le plastique à usage unique, y compris les bouteilles, **C'EST FINI !**

**LA LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE S'INTENSIFIE :** on pèse les déchets, on détermine les axes de progrès et on agit !

**API évolue**  
et propose **une restauration toujours plus consciente des enjeux climatiques**

**UNE INFORMATION CLAIRE ET LISIBLE** de la qualité des produits est disponible pour s'en assurer !

Dès 2025, **LES PLATS EN INOX** remplaceront partout, toutes les barquettes jetables pour la restauration livrée

**DIVERSIFIER LES SOURCES DE PROTÉINES** une fois par semaine, c'est découvrir de nouveaux goûts et surtout diminuer la "pression carbone" de notre alimentation

### CES ENGAGEMENTS

NOUS PERMETTENT D'ASSURER LE RESPECT DE LA LOI **EGALIM**

\* en valeur d'achat

api

# Des produits durables et responsables

65 à 80% de produits frais selon la saison

## Hiver

Entre 65 et 75 % de produits frais



## Printemps

Entre 70 et 80 % de produits frais



## Été

Entre 75 et 80 % de produits frais



## Automne

Entre 70 et 80 % de produits frais



**Des produits  
durables et  
responsables**

Des produits **100 % français**



Nos **viandes de bœuf** 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*).



Le **porc** en rôti et en sauté est 100% français.



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

# Des produits durables et responsables

Nous sélectionnons rigoureusement nos produits.



## Notre politique d'exclusion des OGM

Nos ambitions de qualité nutritionnelle et de développement durable nous ont amenés naturellement à **exclure les produits pouvant contenir des OGM détectables.**

Cette décision s'accompagne d'un suivi régulier d'audits fournisseurs et sur nos unités de confection de repas



## Et l'huile de palme ?

Dans la même logique de qualité nutritionnelle et de développement durable, **nous ne cuisinons pas avec des matières grasses à base d'huile de palme.**

# Des produits durables et responsables

Nous sélectionnons rigoureusement nos produits.



## Fruits

**Bto** 40 à 50 % Bio

 40 à 50 % régional

 dont 5 à 10 % écoresponsable et certification environnementale 2/3



## Légumes

**Bto** 10 à 25 % Bio

 40 à 50 % régional



## Féculents & légumes secs

**Bto** 80 à 85 % Bio



## Pain

 100 % artisanal et local (LOUNGE Boulangerie à Bourg lès Valence (26))



# Des produits durables et responsables

Nous sélectionnons rigoureusement nos produits.



## Viande, volaille, charcuterie



30 à 40 % régional



10 à 15 % labellisé



## Poisson



100 % labellisé



## Fromage & laitages



20 à 30 % Bio



15 à 30 % régional



15 à 25 % labellisé



# Des produits durables et responsables

## Nous sommes fiers de nos partenariats locaux et régionaux.



Nous achetons différemment:

- Priorité au maillage régional
- Des acheteurs présents en région
- Des partenariats pérennes avec nos producteurs régionaux et des relations de confiance avec les chambres d'agriculture

C'est cette structure qui nous permet de vous proposer au minimum

**30 %**

**de produits régionaux** sur l'ensemble de l'offre alimentaire

Sauté de Boeuf DE GINEYS au LAC D'ISSARLES (07)

Yaourts et Fromages blancs à VALS LES BAINS (07)

Pommes de terre de PATIFOL à LEMPS (07)

Pommes Bio De FRUYTIS à LORIOLE SUR DRÔME (26)

Fromages de VERCORS LAIT à VILLARD DE LANS (38)

Saucisses de SALAISONS MASSARDIER à SAINT DIDIER EN VELAY (43)

Pastèques de LORIOLE SUR DROME (26)



02

**Nous cuisinons  
pour les  
enfants !**

**Nous  
cuisinons pour  
les enfants !**

## Notre première ambition : ÊTRE TOURNÉ SPÉCIFIQUEMENT VERS LES ENFANTS

Avec des  
cuisines  
spécialisées



- Pour qu'ils mangent avec **plaisir**
- Pour qu'ils puissent tous faire le **plein d'énergie**
- Pour encourager leur développement en favorisant leur **autonomie**
- 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**

**Nous  
cuisinons pour  
les enfants !**

Notre seconde ambition :  
**UNE PRESTATION TOUJOURS  
PLUS DURABLE ET RESPONSABLE**



En luttant contre le

**gaspillage  
alimentaire**

sur nos cuisines et dans les  
restaurants scolaires



En donnant la priorité aux

**achats locaux  
et aux denrées  
durables**



En remplaçant le plastique  
jetable par des

**conditionnements  
réutilisables**



# Nous cuisinons pour les enfants !

Des **potages** préparés dans nos cuisines



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



Des **vinaigrettes** élaborées par nos soins



Des **plats complets** cuisinés par nos équipes



Des **plats végétariens** à base de céréales et de légumineuses



LA TOUCHE  
api

Des recettes cuisinées par nos chefs et conçues spécialement pour les enfants.

Des plats simples, une cuisine rassurante avec des recettes connues et des ingrédients identifiables.

api

# Nous cuisinons pour les enfants !

Des **fromages** authentiques à la coupe



Des **gâteaux** préparés par nos équipes



Des **compotes** régulièrement élaborées sur place



Des **recettes signatures** qui marquent notre identité



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



LA TOUCHE  
**api**

Des repas cuisinés simplement, qui intègrent des plats familiaux, et, avec parcimonie, des recettes innovantes pour éveiller la curiosité et encourager les découvertes.

**api**

# Nous cuisinons pour les enfants !

Un repas à thème chaque mois dans votre restaurant

## CALENDRIER DES REPAS À THÈME

2023 - 2024



**Septembre 2023**  
*Le monde tourne ovale*



**Octobre 2023**  
*Délicieusement bas carbone*



**Novembre 2023**  
*Voyage en Scandinavie*



**Décembre 2023**  
*Fêtons Noël !*



**Janvier 2024**  
*Hot-dog party*



**Février 2024**  
*Cap sur l'Asie*



**Mars 2024**  
*Fish burger party*



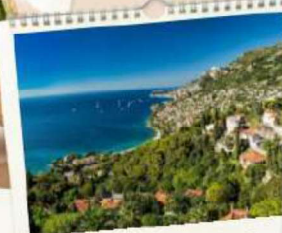
**Avril 2024**  
*La chasse aux œufs est ouverte !*



**Mai 2024**  
*Ambiance de la brousse*



**Juin 2024**  
*Wrap party*



**Juillet 2024**  
*Escale en Méditerranée*



**Août 2024**  
*En avant les athlètes*



# Nous cuisinons pour les enfants !

Un repas à thème chaque mois dans votre restaurant



SEPTEMBRE

## PROMENADE EN BORD DE MER

Tartinade de thon et toast  
Moules à la crème  
Frites  
Brie  
Smoothie abricot



NOVEMBRE

## VOYAGE A HAWAÏ

Salade verte au surimi et vinaigrette Guacamole  
Poulet Huli Huli  
Riz Bio  
Hawaï cake maison du Chef



JANVIER

## BALLADE CANADIENNE

Mélange de carottes et chou vinaigrette  
Poutine  
(Pommes de terre, sauce cheddar, viande hachée)  
Cheesecake au sirop d'érable



FEVRIER

## HOT DOG PARTY

Coleslaw  
Hot Dog  
Chips  
Crème anglaise  
Brownie maison



AVRIL

## LA CHASSE AUX OEUFS

Œuf mayonnaise  
Rôti de veau au jus  
Gratin Dauphinois maison  
Cantal AOP  
Gâteau au chocolat maison

## ESCALE EN GRECE

Tsatziki et toast  
Moussaka maison  
Yaourt à la Grecque au miel et pistaches



AOÛT

# Nous cuisinons pour les enfants !

Un repas à thème chaque mois dans votre restaurant



api

J'peux pas j'ai



**TARTIFLETTE!**

LE MARDI 29 MARS  
DANS TON RESTAURANT SCOLAIRE



Le vendredi 29 Octobre

api

**REPAS HALLOWEEN**

CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE  
TAJINE DE POTIMARRON ET SAUMON  
(SEMOULE BIO)  
MIMOLETTE  
TARTE PATATE DOUCE ET CARMEL



C'est la Chandeleur!



api

VENDREDI 4 FÉVRIER  
dans ton restaurant scolaire!



api

**REPAS HOT DOG**

MARDI 8 FÉVRIER  
DANS TON RESTAURANT SCOLAIRE



Raclette PARTY



MARDI 1ER FÉVRIER  
dans ton restaurant scolaire

api



api

Nouvel An Chinois

2022 : Année du Tigre

Mercredi 2 février  
dans ton restaurant

api



api

Le jeudi 7 juillet

**ON PIQUE-NIQUE**



dans ton restaurant scolaire!



api

**REPAS DE NOËL**

JEUDI 16 DECEMBRE 2021

Cake butternut emmental  
du Chef

Emincé de poulet sauce marrons  
et pain d'épices

Gratin Dauphinois maison

Dessert de NOËL

Clémentine  
et Père Noël  
en chocolat



api



U S A

api

**Repas AMÉRICAIN**

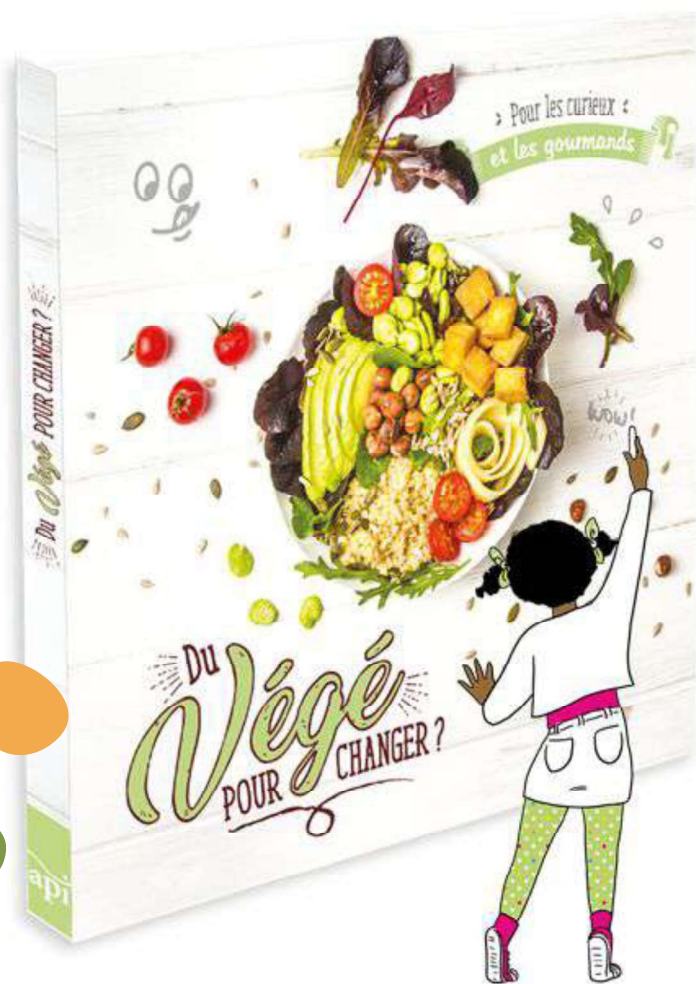


LE LUNDI 4 JUILLET  
dans ton restaurant scolaire



**Nous  
cuisinons pour  
les enfants !**

## Des recettes végétariennes



- Des recettes **conçues par nos équipes** et cuisinées sur place
- **1 repas végétarien chaque semaine**, à base d'oeufs, légumineuses ou produits laitiers
- Des **apports nutritionnels contrôlés** par notre diététicienne
- La **découverte de nouvelles saveurs**, tout en gardant le plaisir et les bienfaits des aliments

**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 nos menus
- Un **plan alimentaire** qui définit la fréquence d'apparition des produits, en conformité avec les recommandations nutritionnelles
- Des **aliments sains**, frais ou très peu transformés, de très bonne qualité nutritionnelle

**Nous  
cuisinons pour  
les enfants !**

**Nos solutions pour des  
conditionnements durables**



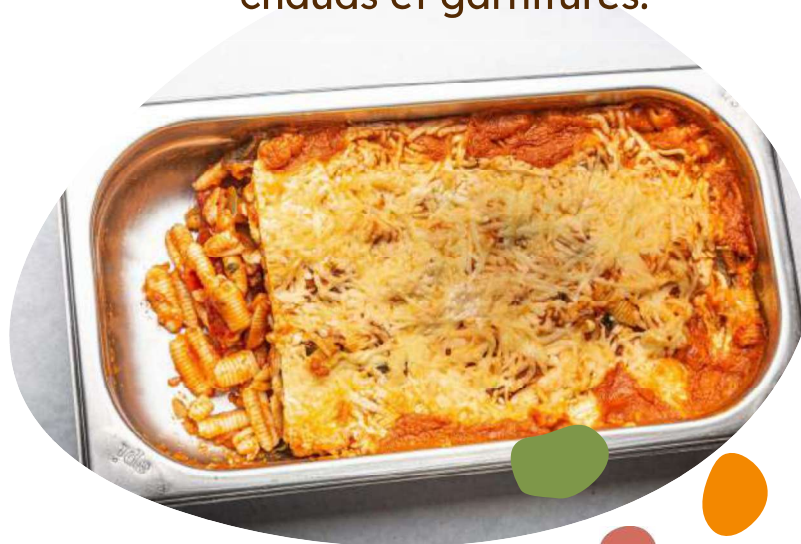
**Des moules  
de cuisson  
en papier  
compostable**

et des sachets en papier kraft  
pour emballer les gâteaux.



**Des bacs  
en inox**

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



**Des pochettes  
adhésives en  
papier**

pour conditionner  
les fromages à la  
coupe et les  
charcuteries.



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

api

# Nous cuisinons pour les enfants !

## Nos outils de communication

**Évaluation de la satisfaction convive et client**

LE  
Régalo  
mètre



Enquête de satisfaction

Madame, Monsieur,  
Bonjour,

Pour nous aider à mieux vous servir, nous vous serions reconnaissants de bien vouloir prendre quelques instants pour remplir ce questionnaire de satisfaction.  
Toute l'équipe de la Cuisine vous remercie par avance pour votre participation!

\*Obligatoire

Nom \*

Votre réponse

Fonction \*

Votre réponse

Établissement \*

Votre réponse

Ville \*

Votre réponse

Suivant

**LE QUESTIONNAIRE DE MON RESTAURANT**

MA CLASSE :

**COCHE L'ASPECT DE TON CHOIX**

	😊	😐	😞
Est-ce que mes repas sont bons ?			
Est-ce que j'ai assez de plats à choisir ?			
Est-ce que mes repas changent tous les jours ?			
Est-ce que je découvre de nouveaux plats ?			
Est-ce que mes repas sont variés ?			
Est-ce que les plats sont bien présentés ?			
Comment trouves-tu le personnel du restaurant ?			
Est-ce que tu es satisfait(e) de ton repas ?			



**Sommaire**

01	FRÉQUENTATION	05	SUIVI CLIENT
02	APPROVISIONNEMENTS	06	SUIVI HYGIÈNE
03	REPAS À THÈME	07	OBJECTIFS ET PROJETS

**Reporting annuel personnalisé**  
pour retracer, anticiper et améliorer notre collaboration

# Nous cuisinons pour les enfants !

## Nos animations



Le jeu **“Ensemble pour ma terre”**, un puzzle participatif éthique et éco-responsable !



### Objectifs :

> “Ensemble pour ma terre” est un jeu éducatif destiné à sensibiliser les enfants des cycles élémentaires aux problématiques environnementales liées à nos modes d'alimentation et de consommation.

> Le jeu aborde de nombreuses thématiques de développement durable : la saisonnalité, l'eau, les déchets, le gaspillage alimentaire, le transport, le réchauffement climatique, la biodiversité...



A la découverte de nos **producteurs locaux**



### Objectifs :

> Sensibiliser les enfants à l'intérêt du local pour :

- Limiter les transports avec moins d'émissions de gaz à effet de serre
- Favoriser la fraîcheur des produits, pour plus de goût et de vitamines dans l'assiette
- Respecter le rythme des saisons
- Défendre l'économie locale et les emplois

### Prêt de matériel :

- 6 affiches pédagogiques
- Ardoise pourcentage produits locaux
- Panneau “Les produits de saison”
- 10 vignettes produit local
- 1 affiche “Nos producteurs et fournisseurs locaux”





03

**Ensemble,  
arrêtons le  
gaspillage !**



**Ensemble,  
arrêtons le  
gaspillage !**

## Avec des menus au goût des enfants



LA TOUCHE  
api

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

- Des recettes pensées spécialement pour moi, et en évitant les aliments bloquants
- Des menus qui tiennent compte de mes goûts et de mes appréciations
- Pas de mélanges d'aliments difficiles à identifier
- Pas de noms de recettes compliqués dans les menus

**Je suis sûr  
d'apprécier !**

**Je me sens  
écouté !**

**Je reconnais  
ce que j'ai dans  
mon assiette !**

**Je sais ce que  
je mange !**

api

# Ensemble, arrêtons le gaspillage !

## Avec des grammages adaptés

Nous évaluons  
les quantités jetées\*.



\*par le biais de campagnes  
de pesée de déchets et à  
l'aide des retours des  
équipes de service.

Nous analysons  
ces retours.



Nous cuisinons  
les justes quantités.



LA TOUCHE  
api

Des quantités basées  
sur les habitudes de  
consommation réelles  
des enfants

api

# Ensemble, arrêtons le gaspillage !

## Avec des bonnes pratiques en cuisine

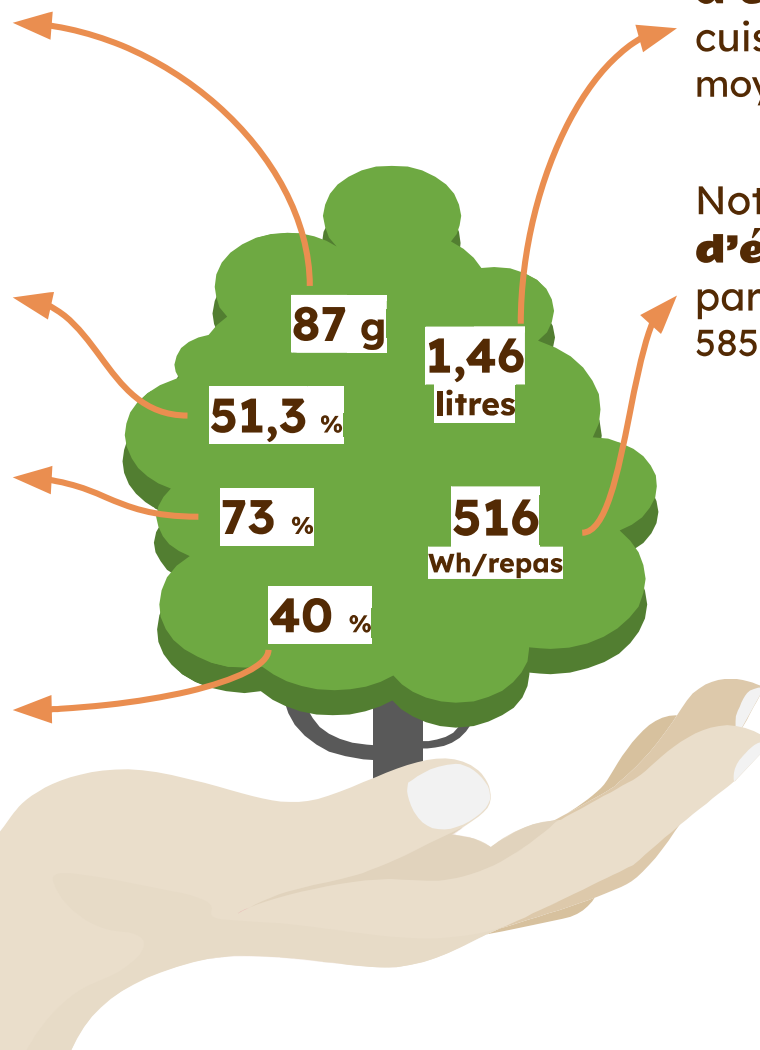
**Quantité moyenne jetée par repas et par convive** sur nos restaurants scolaires en 2021\*, contre 120 g en moyenne pour la restauration collective

*\*en diminution de -7% par rapport à 2019*

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**

Part de **produits lessiviels écolabellisés** et économes en eau (sans rinçage) dans nos cuisines



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

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

**-3,2%**

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

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

Des équipements  
et des pratiques qui  
limitent notre impact  
environnemental

# Ensemble, arrêtons le gaspillage !

## Avec des bonnes pratiques sur votre restaurant

### AVANT le service

Des **effectifs prévisionnels** calculés au plus juste, et des **ajustements** communiqués en fonction des absences et des événements impactant (sorties, grèves...).



### PENDANT le service

Des **portions de taille variable** pour s'adapter aux différentes faims et envies, et limiter le gâchis.



### APRÈS le service

Des **enfants sensibilisés** et responsabilisés face au gaspillage au moment du **tri et du débarrassage**.



La **pesée des déchets** pour réaliser un diagnostic quantitatif du gaspillage

La **valorisation des biodéchets**

les **Alchimistes**

Le **don alimentaire**

 **Banques Alimentaires**





### Nos véhicules de livraison

La livraison des repas se fait en « liaison froide ». Pour cela, nous sommes équipés d'**une flotte de 6 véhicules réfrigérés.**

Nos véhicules sont équipés du système de géo-localisation « MASTERNAUT », qui nous permet, en direct via Internet, de :

- Localiser précisément et en temps réel nos véhicules de livraison,
- Suivre la traçabilité de la température à cœur des marchandises, pour présenter la preuve du respect de la chaîne du froid.

Et pour répondre à notre objectif de développement durable, tout véhicule est **conforme à la norme EURO 6**, norme qui tend vers une **diminution des émissions de polluants.**

### Les livraisons

Les horaires de livraisons des repas ne sont pas arrêtés mais ils seront réalisées **du lundi au vendredi, au plus tard à 10h00** par nos chauffeurs-livreurs jusqu'aux armoires frigorifiques de vos offices de restauration.

Nous rangeons vos armoires réfrigérées en recomptant les quantités.

Nous **contrôlons systématiquement les températures**, elles sont notées sur deux bons de livraisons et vous en conservez l'un.

Le numéro de votre livreur sera affiché dans vos offices.

Pour faciliter toute contrainte, nous souhaitons avoir les clés de vos établissements.



## Notre plan HACCP et l'analyse des dangers

Nous mettons en place sur notre cuisine, le plan HACCP, afin d'analyser l'ensemble des dangers et pouvoir apporter des actions correctives. (Règlements (CE) du Paquet Hygiène et l'Arrêté Ministériel du 21 décembre 2009)

Cette méthode d'analyse des dangers contient les éléments suivants :

- **Les diagrammes de fabrication personnalisés au site.**
- **L'analyse des dangers**

L'analyse des dangers conditionne les mesures de maîtrise et de surveillance qui seront appliquées au quotidien lors de la fabrication des repas (ex : bonnes pratiques d'hygiène, auto-contrôles,...)



1. Le contrôle en réception



2. Le suivi des températures de stockage des denrées



3. Le suivi de la cuisson et du refroidissement des plats



4. Le suivi des températures au cours du transport

Afin de contrôler en permanence l'origine et le devenir des aliments que nous mettons en œuvre chacun de nos plans de maîtrise sanitaire prévoit dans ses procédures de traçabilité :

- De maîtriser **le suivi des produits dès réception** et emploi par nos équipes par contrôle en **conservant les informations** portés sur l'étiquetage des aliments
- **De maîtriser en interne les dates d'utilisation** des aliments et de suivre les dates d'ouverture et durée de vie résiduelle en cas d'entame (étiquetage interne)
- **D'Informé le consommateur** sur l'origine des viandes bovines

Ces éléments, couplés à l'analyse et l'archivage de nos autocontrôles et analyses produits permettent de s'assurer en toute circonstance **d'une gestion rapide et sécuritaire des produits éventuellement non conformes.**

### Les bonnes pratiques hygiène

Nos Bonnes Pratiques d'Hygiène ont pour objectif de nous aider à maîtriser la sécurité sanitaire des aliments et à respecter les obligations réglementaires, notamment sur les points suivants :

- **Formation** de notre personnel
- **Tenue vestimentaire**
- **Suivi médical** du personnel-prophylaxie
- **Plan de nettoyage et désinfection**
- **Lutte contre les nuisibles**
- **Approvisionnement en eau**
- **Organisation de la maintenance et des locaux, des équipements et du matériel**
- **Maîtrise des températures**



### Les contrôles DDPP

La DDPP (Délégation Départementale de Protection des Population) contrôle l'hygiène de notre cuisine régulièrement.

Le dernier contrôle est daté au 13 janvier 2022.

Le résultat de ce contrôle, **très satisfaisant**, est disponible et visible par tous sur le site : [alimconfiance.fr](http://alimconfiance.fr).



# Nos moyens et engagements

Api Restauration, une entreprise  
100% familiale et indépendante,  
libre de ses choix stratégiques

  
**4<sup>ème</sup>**  
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





## Nos moyens et engagements

# Api Restauration, entreprise à mission



L'ensemble de nos salariés portera notre raison d'être  
**“ CUISINONS L'AVENIR AVEC PASSION ! ”**

Une  
restauration  
sociale et  
consciente

Une assiette  
qui a du sens

Ce que l'on dit...  
On le fait !

Suivi par un comité  
indépendant

Contrôle par des  
auditeurs externes

Engagements  
rendus publics

# Nos moyens et engagements



## NOS RÉCOMPENSES RSE



**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



**2008**  
Adhésion au  
Global Compact  
des Nations-Unies



**2012**  
Prix de  
l'Innovation



**2013**  
Lauréat de la Semaine  
Européenne de la  
Réduction des Déchets



**2013**  
Trophée de  
l'Économie  
Responsable



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



The background features a large, detailed fountain pen in the foreground, with a woman in a green polka-dot shirt and white pants leaning over it. In the background, a child is visible, and there are several colorful circles (orange, red, green) scattered around. The overall scene is set against a blurred background of wooden shelves.

05

**Travaillons  
ensemble**

## Travaillons ensemble

## Les avantages de la liaison froide

- **La pénibilité du travail des livreurs est amoindrie.** La liaison chaude implique que les plats soient maintenus au chaud dans des containers isothermes assez lourds. Ces containers ne sont plus nécessaires pour une liaison froide.
- **Des plats propres, sans risque de débordement :** Le passage des plats en cellule de refroidissement « fige » les sauces, évitant ainsi tout débordement lors du transport. Cela implique que les agents de restauration ne seront plus embêtés avec ce type de désagrément. Elles n'auront donc **plus à nettoyer le container** puisqu'il ne sera pas utile pour la livraison des repas.
- **Moins de gaspillage alimentaire :** les effectifs étant transmis à la cuisine centrale, il y a moins de surproduction et donc moins de pertes.
- **Une qualité bactériologique optimale :** D'après les services vétérinaires, la fourniture de repas en liaison froide assure une **meilleure qualité bactériologique** que la liaison chaude (*il est plus difficile de maintenir un plat à + 63°C que de le garder à +3°C dans un camion réfrigéré*). Cela réduit donc les risques de toxi-infection alimentaire.

**Nous avons hâte de cuisiner pour vous !**

# Travaillons ensemble

# Nous vous accompagnons à la liaison froide



Notre Chargée de Clientèle assurera **un temps d'information et d'explication** pour votre personnel sur le restaurant scolaire.

**Une journée de formation** sera également possible **sur notre cuisine centrale**. A l'issue de cette journée, un **livret récapitulatif des procédures** ainsi qu'une **attestation de participation à la journée** seront remis aux participants.

Nous vous remettons au démarrage nos feuilles d'accompagnement :

- **Réchauffer mes plats pas à pas**
- **Aide à la remise en température**

Ces feuilles expliquent la marche à suivre pour réchauffer les plats et précise les temps de cuisson selon le type de plat.

Nous vous les fournissons au format A3 et plastifiées pour qu'elles puissent être affichées en cuisine.



**Nous avons hâte de cuisiner pour vous !**



# Travaillons ensemble

- Une **cuisine préparée sur place**, élaborée avec 75% de **produits frais**
- Le choix de **filières locales** pour nos approvisionnements, à hauteur de 30% de notre offre alimentaire (circuits courts, fraîcheur des produits, contribution à l'économie locale)
- L'introduction d'au moins 20% de **produits 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

# Nos engagements **VILLEDIEU**

- 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 pour passer vos commandes et consulter les menus, ingrédients et allergènes
- L'**accompagnement** de vos équipes au quotidien par notre chargée de clientèle
- La mise à disposition d'un **stock de prévention** sur votre restaurant scolaire

**Nous avons hâte de cuisiner pour vous !**