Cuisiniers d'Île-de-France

Institut Saint-Thomas de Villeneuve

Ecole / Collège / Lycée / Supérieur

Institut Saint-Thomas de Villeneuve
Saint-Germain-en-Laye

Nous Cuisinons *pour vos Enfants*

Nous sommes heureux d'assurer la restauration pour vos enfants.
Soyez assuré que notre proximité, notre motivation et la passion de la cuisine se ressentent dans l'assiette de nos jeunes convives chaque jour.
Nous aurons l'occasion de les rencontrer au quotidien.
Nous vous invitons à mieux nous connaître au travers de cette plaquette.

Marc DUVAL
Directeur régional Api Région IDF Scolaire et petite enfance

L'équipe DE CUISINE

Une cuisine cuisinée chaque jour par notre équipe, des recettes conçues spécialement pour nos jeunes convives avec prioritairement
des produits frais, de saison et de proximité.

Les MENUS

Les menus sont réalisés conjointement par le **chef et le Diététicien régional** avant d'être proposés à l'établissement pour validation.
Ils sont élaborés à partir d'un **plan alimentaire** assurant le respect de l'équilibre, de la variété, de la saisonnalité tout en s'attachant aux **goûts et habitudes** de nos jeunes convives.

Pour consulter le décret nutrition, flashez moi !

LES PLANS ALIMENTAIRES ET LES MENUS PROPOSÉS RÉPONDENT :

- aux dernières **Recommandations du décret nutrition**
- à la loi **EGalim** en proposant au moins une fois par semaine, **un menu végétarien.**

Commission RESTAURATION

Elle permet d'être à l'écoute des élèves, de faire le bilan de la période écoulée et d'apporter des améliorations sur leur restauration.

A QUELLE FRÉQUENCE ?

1 fois par an et plus si besoin

AVEC QUI ?

Le chef ou l'équipe de cuisine, le diététicien Api, la direction de l'établissement, des délégués de classe, etc.

La prestation ALIMENTAIRE

Nous cuisinons chaque jour pour vos enfants :

- **3 entrées fraîche et cuisinées** *(1 entrée pour la maternelle)*
- **3 plats du jour** *(1 plat pour la maternelle)*
- **2 garnitures en libre service : légume et féculent**
- **1 laitage ou 1 fromage au choix parmi 3** *(1 fromage ou laitage pour la maternelle)*
- **3 desserts dont 1 corbeille de fruits frais et locaux** *(1 dessert pour la maternelle)*

Le chef et son équipe vous proposent régulièrement :

- ❑ **Des plats savoureux concoctés en cuisine**
- ❑ **Gâteau du chef une fois par semaine**

Chaque mois, nous proposons un **repas à thème** autour d'une région, d'un pays, d'un événement, d'une thématique nutrition ou du développement durable.
Nous proposons également **3 animations par an** qui comprennent une décoration de la salle accompagnée d'un repas sur la thématique (ex : Route 66, Montagne, Fête foraine).
Les thématiques changent chaque année pour le plus grand plaisir de nos jeunes convives.

Des partenariats en région
POUR VALORISER LES PRODUITS LOCAUX

Vos enfants profitent de **produits frais** et de **saison** grâce à nos **partenariats** avec des **producteurs de proximité.**
Concrètement, voici des exemples de producteurs qui livrent le site :

- **Le pain frais** est livré par la boulangerie locale
- **Des laitage** de la ferme de Sigy (77)
- **Nos volailles 100 % françaises**
- Nous proposons régulièrement **des fromages à la coupe de notre région**
- **Des pommes de terre** de nos producteurs locaux
- **Des fruits et légumes frais issu d'une agriculture locale :** Préaux du Vergers (78), la ferme du Martigné (95)

Nous poursuivons l'intégration de possibles nouveaux

Pour une restauration CONSCIENTE

AGIR PAR DES ACTIONS CONCRÈTES

LA PESÉE DES DÉCHETS

pour sensibiliser et réduire le gaspillage alimentaire

DES PRODUITS DURABLES

(Bio, labellisés)

régulièrement dans nos menus

ENCORE DES LÉGUMES

Nos accompagnements sont resservis sur demande

API RESTAURATION ILE-DE-FRANCE SCOLAIRE ET PETITE ENFANCE
165 Avenue du bois de la pie - Bat C - BP 53109
95700 ROISSY EN FRANCE
www.api-restauration.com