

Mon resto', comment ça marche?

A partir du jeudi 9 novembre 2023, les repas de vos enfants seront livrés depuis la cuisine de Saint Selve (dont l'équipe **API Restauration** prépare des repas à base de **produits frais privilégiant les circuits courts**).



La ville de Saint Selve est engagée dans la démarche

Mon Restau Responsable.

<https://www.monrestauresponsable.org/restaurants-engages>

API restauration

est une société de restauration collective originaire du Nord de la France (entreprise familiale depuis sa création en 1956).

L'agence régionale API restauration Aquitaine est basée à Mérignac et assure la prestation de restauration sur 3 départements (Gironde, Lot et Garonne, Dordogne)

Clémentine PEYRES, **Assistante de gestion API**, garantit le bon suivi de la prestation.

Victorine GAILLARD, **diététicienne API**, veille au respect de l'équilibre alimentaire.

Zoom sur la conception des menus

Les menus sont réalisés à partir d'un plan alimentaire spécifique.

Plan alimentaire

- Crudité
- Bœuf sauté
- Féculent
- Produit laitier
- Fruit cuit

Assure le respect :

- des engagements contractuels
- de l'équilibre alimentaire

Liberté de création suivant :

- la saisonnalité
- les habitudes
- le goût des convives
- les contraintes de production

Menus

- Carottes Bio râpées
- Bœuf bourguignon
- Purée de pommes de terre
- Cantal AOP
- Pomme HVE au four



L'équilibre des menus est ensuite validé par Victorine GAILLARD

La Réglementation Nutrition

Les repas de vos enfants sont conçus dans le respect du Décret Nutrition.

Ce décret a été adopté en 2011 afin de réduire la consommation de sel, de sucre, de gras et d'augmenter la consommation de fruits et de légumes.

Fréquences de service :

Certains produits sont ainsi favorisés dans les menus :

crudités, fruits crus, produits laitiers riches en calcium, viandes entières riches en fer.

Et d'autres sont limités :

charcuteries, pâtisseries, desserts trop sucrés, viandes reconstituées, fritures.

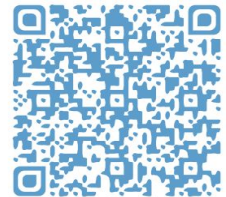
Grammages :

Les grammages servis sont adaptés à l'âge des convives.

Mais aussi... le sel, les sauces, et les boissons :

Il n'y a pas de salière sur les tables, pas de sauce en libre service et uniquement de l'eau en boisson (exception tolérée pour des repas à thème).

Pour consulter le décret nutrition, flashez moi!



www.economie.gouv.fr/daj/recommandation-nutrition



La commission de restauration scolaire kézako ?

Dans un souci de travailler avec l'ensemble des partenaires de la communauté éducative, il existe une **commission de restauration scolaire**.

3 commissions de restauration par an



Elle réunit des représentants de la Mairie d'Ayguemorte les graves, du restaurant scolaire et d'API Restauration.

Durant cette commission :

- on réalise un bilan de la période écoulée (plats appréciés/peu appréciés, retour sur les animations, bilan technique et matériel).
- on présente les événements et animations à venir
- on note les suggestions de recettes et de repas à thème pour les prochains menus

Dans l'assiette...



Chez API restauration nous privilégions les **produits bruts, locaux et de saison**.

Vos enfants dégustent **des produits BIO et Durables** chaque semaine.



Depuis le **4 novembre 2019**, mise en application de la **loi EGALIM**, vos enfants bénéficient chaque semaine d'**un repas végétarien**.

Pour plus d'information :

<https://sites.google.com/creapi.fr/egalimapi>



Flashez moi!

Ça bouge au resto'!

Nous vous invitons à cuisiner avec vos enfants des recettes originales !

Envie de tester nos recettes ?... flashez moi!



<https://sites.google.com/creapi.fr/scdigital/actu-nutrition>

Des **repas à thèmes** sont régulièrement proposés.

Pour aller plus loin...

Découvrez notre site internet www.api-restauration.com



Flashez moi!

Dejeuner

épicer

gouter

griller

savourer

api