

Maternelle  
Primaire  
Collège  
Lycée



2/6 ans



11/22 ans

Nous avons  
très envie  
de cuisiner  
pour vous !



6/11 ans

Cuisinier  
Responsable

REPAS CONCOCTÉS A LA CUISINE CENTRALE DE LAMOTTE-BEUVRON



# Notre liberté



## ENTREPRISE FAMILIALE INDÉPENDANTE

- libre de nos choix stratégiques
- dirigée par la deuxième génération

**Damien Debosque**

*Président*

**Béatrice Lefebvre Debosque**

*Directrice Générale*

**4<sup>e</sup>** OPERATEUR  
EN FRANCE

LES +

Nous faisons chaque jour  
le choix de la qualité :

- Elle se voit dans votre assiette
- Nos dirigeants vivent l'entreprise au quotidien : nos circuits de décision sont courts et nous permettent réactivité et adaptation

## NOS VALEURS DEPUIS 1956

- Qualité des produits
- Respect des équipes
- Partenariats durables avec nos clients
- Créativité
- Simplicité et rigueur dans le travail



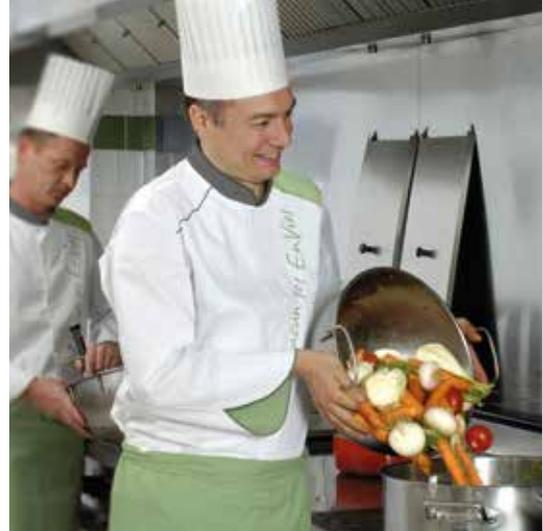
**+10%**  
D'AUGMENTATION  
DE L'ACTIVITÉ  
CHAQUE ANNÉE  
DEPUIS 10 ANS



# La qualité dans l'assiette

## LES ENFANTS ONT CHANGÉ : LE MOMENT DU REPAS AUSSI !

- plus de **liberté** = moins de bruit
- plus d'**écoute** de la part des équipes
- un **projet pédagogique** en lien avec l'école



## NOS ACHATS

proviennent principalement des producteurs régionaux et locaux.

INGRÉDIENTS  
**FRAIS**  
DE SAISON



**NOTRE CUISINE** met en avant le savoir-faire des chefs qui cuisinent et partagent leur passion avec les enfants. Votre diététicienne API participe aux menus. Elle est garante du respect du GEM-RCN.



**LE MOMENT DU REPAS** est l'occasion d'éveiller les jeunes au goût - les équipes sont formées pour que le repas soit une occasion d'échanges et de découvertes.





**APPROVISIONNEMENT  
LOCAL**



## LE DÉVELOPPEMENT DURABLE

Cuisiniers responsables,  
nous luttons concrètement  
contre le gaspillage, trions les  
déchets et mesurons notre  
impact sur l'environnement.

Nous sommes  
lauréat France  
de la Semaine  
Européenne  
de la Réduction  
des Déchets



## LES ANIMATIONS

Le restaurant se renouvelle :  
découverte d'un fruit ou d'un  
légume de saison, actions  
citoyennes, rencontres du  
goût, chroniques culinaires,  
fêtes calendaires et fête  
de l'école... Le calendrier  
d'animations est bien rempli !



## ÉCHANGES AVEC LES PARENTS

Le magazine Soyons  
Complice diffuse  
à tous les parents les  
menus : idées, conseils  
nutritionnels... un lien  
très apprécié.



## LE BIONETTOYAGE ASH

Un service spécialisé et une  
équipe de professionnels.

Pour une optimisation  
des ressources.

Formation,  
accompagnement,  
audit et reporting.



# Nos 4 différences

## VOTRE ASSIETTE A DU GOÛT

Menus créatifs  
Recettes goûteuses  
Éveil au goût



## NOS CHOIX RESPONSABLES

Favoriser les achats locaux

Limiter le gaspillage alimentaire :

- Table de tri Intelligent
- Radar pédagogique à déchets
- Gaspillopain



## UNE ÉQUIPE À VOS CÔTÉS

Chef de secteur présent chaque semaine

Dététicienne dédiée

QSE pour le respect de la réglementation

Centre de formation intégré : Infres



## VOTRE RESTAURANT EST ACCUEILLANT

Votre projet sur mesure  
Communication dynamique



**NUTRITION**  
**DEVELOPPEMENT**  
**DURABLE**  
**INNOVATION**

# NOS 12 INTERDITS

Cuisinier  
responsable  
et ça se voit !

Chaque mois  
un fruit ou  
un légume  
est banni  
du restaurant  
parce qu'il n'est  
pas de saison



En savoir plus :  
[www.api-restauration.com](http://www.api-restauration.com)

api