

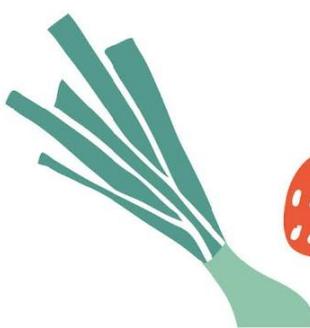
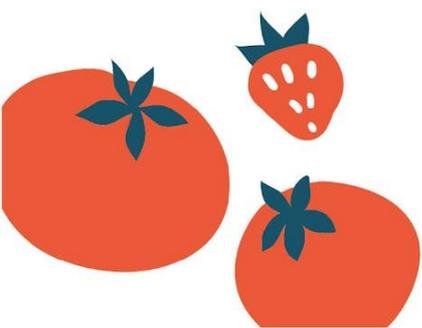


## C'est la rentrée !



Chers Clients, Chers Convives,

C'est avec grand plaisir que nous nous apprêtons à débiter une nouvelle année de partenariat: nous tenions à vous en remercier sincèrement! Soucieux de la qualité de notre prestation, vous trouverez ci-après notre engagement pour vos repas ainsi que les outils et supports mis à votre disposition cette année.





## ÉVOLUER AVEC LES CHALLENGES DU 21<sup>e</sup> SIÈCLE...

Les évolutions réglementaires (loi EGalim et la future loi Climat Résilience) engagent la restauration collective (privée comme publique) vers une alimentation encore plus saine et plus durable. Chez Api, nous relevons ce défi depuis de nombreuses années déjà...

Parmi les repas produits dans notre cuisine des Alpes à Domène:

- **100% de nos compotes** sont cuisinées à partir de **pommes fraîches régionales**, sans sucre ajouté
- **Nos pâtisseries maison** sont réalisées à partir de **denrées brutes**
- **La vinaigrette** est toujours **préparée par nos cuisiniers**
- **100% des crudités**, proposées en entrée, sont **fraîches** et de **saison**
- **100%** des **pâtes** et de la **semoule** sont **bio**
- **100 % du riz, des lentilles vertes et corail, pois chiches, haricots blancs...** sont **labellisés**
- La **soupe** est toujours réalisée à base de **légumes frais et de saison**
- Les apports en **sel, en sucre** et en **matières grasses** sont contrôlés dans nos recettes.

EGalim fixe l'objectif d'approvisionnement pour les repas servis en restauration collective à **50% de produits reconnus durables, dont au moins 20 % de produits BIO dès janvier 2022.**

**Nos menus sont déjà conformes depuis plus de 2 ans!**

Nous continuons aussi à défendre les **produits d'ancrage territorial** et nous aspirons à ce que cette fidélité permette à nos producteurs de proximité de se faire reconnaître comme **acteur de la filière Durable**.

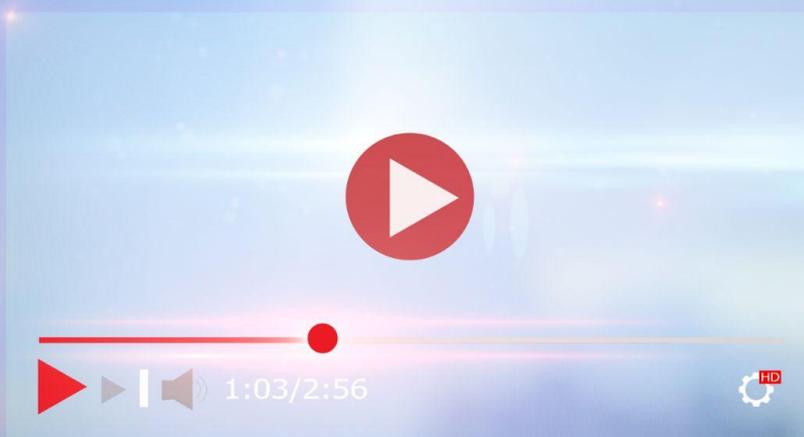




## Bienvenue dans notre cuisine !

Vous trouverez via ce lien, une vidéo de présentation ludique et animée. N'hésitez pas à la communiquer aux enfants et à leurs familles!

<https://www.youtube.com/watch?v=czn1YsifKjA>





## Nous Valorisons nos Biodéchets! !

Les biodéchets sont constitués de matières organiques naturelles pouvant être décomposées plus ou moins rapidement par des bactéries et/ou des micro-champignons avant d'être réintégrés dans l'écosystème. !

Grâce à notre partenariat avec Grenoble Alpes Métropole, nous valorisons les biodéchets issus de notre légumerie (épluchage, découpe) et zones de préparations.

Ces biodéchets forment du compost prêt à retourner à la terre.





### Le Choco cake !

Sur ton chemin, ton chef Api te donne tous les ingrédients pour ce gâteau précieux. Œufs, sucre, huile, fromage blanc, farine, levure chimique et chocolat. Sorti du four, ça sent trop bon. Tu verras, ce dessert est fort en chocolat.

Je fais la recette

Le savais-tu ?



Que faire pendant la cuisson ?



Jeu Concours



## Newsletters Les P'tits toqués

Api Restauration lance la newsletter bimensuelle

### -Les P'tits toqués!

Une lettre d'information que chaque abonné reçoit dans sa boîte mail le lundi. Les enfants y trouveront des recettes, des activités à faire pendant la cuisson, la rubrique "le savais-tu?", des jeux concours.

[www.lesptitstoques-api.com](http://www.lesptitstoques-api.com)

N'hésitez pas à afficher ce lien sur le portail de l'école afin que les familles puissent s'inscrire et bénéficier de cette information!



maintenant c'est toi LE CHEF !