

Mon resto', comment ça marche?

Les repas de vos enfants sont préparés **sur place** par Josiane CHARLES, cuisinière de la municipalité.

Les commandes de matières premières **produits bruts (privilégiant les circuits courts)** seront réalisées par Valérie PARADOT (assistante technique API restauration)



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 4 départements (Gironde, Nord des Landes, Lot et Garonne, Dordogne)

Valérie PARADOT, **Assistante technique API**, garantit le bon suivi de la prestation.

Hélène LAROCHE, **diététicienne API**, veille au respect de l'équilibre alimentaire.

Zoom sur la conception des menus

Les menus sont réalisés par Josiane CHARLES et Valérie PARADOT à partir d'un plan alimentaire spécifique.

Plan alimentaire

- Crudité et fromage
- Bœuf sauté
- Féculent
- 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 râpées à l'emmental
- Bœuf bourguignon
- Purée de pommes de terre
- Pomme au four

L'équilibre des menus est ensuite validé par Hélène LAROCHE



La Règlementation 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, de l'école et du restaurant scolaire de Lugon et d'API (Assistante technique, diététicienne).

Durant cette commission :

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

Ça bouge au resto'!

Tous les mois est proposée à vos enfants une recette originale créée par un chef API restauration : c'est la **Chronique Culinaire**.

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



api-chroniquesculinaires.fr

Des **repas à thèmes** sont régulièrement proposés à chaque période scolaire.

Pour aller plus loin...

Les menus sont **disponibles sur le site internet de la Mairie de Lugon**:

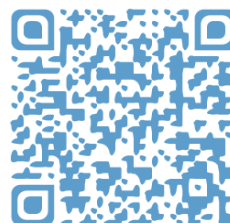
<https://www.mairie-de-lugon.org/>

Retrouvez votre édito « Soyons complices à table » dans la rubrique nutrition du site internet API.

www.api-restauration.com



Flashez moi!



Dans l'assiette...



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

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!

API RESTAURATION
S.A. à Directoire et Conseil de Surveillance
Capital de 1 000 000€
RCS Lille Métropole : 477 181 010
Siège : 384 rue du Général de Gaulle 59370 Mons-en-Baroeul

