

MIDI-PYRÉNÉES A DU GOÛT

NOS 10 ENGAGEMENTS

100% AU CŒUR DE NOTRE RÉGION



1
LE BOULANGER
QUI PRÉPARE VOTRE PAIN
EST TOUJOURS LOCAL.



2
LA SAUCISSE
DE TOULOUSE
EST TOUJOURS
ARTISANALE
ET RÉGIONALE.



3
NOS BRATES ET GRILLES
SONT TOUJOURS
CUISES AVEC
DU JAMBON D'AUCH.



4
NOUS VOUS SERVONS
DU « POULET D'INDO »
NE ÉLEVÉ DANS LE DÉP.
NOUSSI EXCLUSIVEMENT
À BASE DE CÉRÉALIS
DE LA RÉGION.



5
NOTRE VIANDE
DE BOUF FRAÎCHE
EST 100% RÉGIONALE.



6
TOUTS NOS YOGURTS
FERMIERS SONT PRÉPARÉS
PAR DES ARTISANS
RÉGIONAUX.



7
NOS LÉGUMES -
COURGETTES,
AUBERGINES, CHOUX,
CAROTTES,
ET PORREAUX SONT
TOUJOURS ISSUS
DE NOS TERRAINS
RÉGIONAUX EN SAISON.



8
LES SALADES SONT
TOUTE L'ANNÉE CUISINÉES
EN PLEINE TERRE
ET EN RÉGION.



9
NOS FRUITS - PÊCHES, NECTARINES,
PRUNES, POIRES, MELON ET RAISON
SONT TOUJOURS RÉGIONAUX
EN SAISON.



10
TOUTE L'ANNÉE,
NOS POMMES
À CROQUER
SONT ISSUES
DE VERGERS
ÉCO-RESPONSABLES
DU TARN ET GARONNE.



Conception CréApi - Api Restauration, 384 rue du Général de Gaulle, 65370, à Mons-en-Baroeul, RCS Lille Métropole 477 181 010



Dès le 7 mars 2022
API S'ENGAGE
AUX CÔTÉS DES





INGRÉDIENTS
FRAIS
DE SAISON



Des **FROMAGES**
et laitages locaux
et régionaux.

**PLAN NATIONAL
DE LUTTE CONTRE
LE GASPILLAGE
ALIMENTAIRE,**
avec la semaine de
pesée des déchets
et la sensibilisation
de nos équipes

Api Restauration
Midi Pyrénées
s'engage à vos côtés
et vous propose
une **CUISINE
RESPONSABLE.**

APPROVISIONNEMENT
LOCAL

CIRCUIT COURT

20% DE NOS
ACHATS EN BIO,

Un menu à **THÈME**
chaque mois,
10 ANIMATIONS
par an

**COMMUNICATION
DES MENUS** par le site
le Soyons Complices



100%
du **PAIN local**
et artisanal

**NOS ÉQUIPES
SONT FORMÉES**
aux éco-gestes.

UNE DIÉTÉTICIENNE
dédiée aux
établissements
scolaires



**CUISINÉ
PAR NOS
CHEFS**

NOS SALARIÉS
suivent
une formation
métier par an.

api

**TOUTES NOS
VIANDES** sont
nées, élevées
et abattues
en France
(hors agneau).



Une cuisine
cuisinée,
**80% de
produits frais**

Des menus
qui respectent
LES SAISONS :
nous nous
engageons sur 100%
de produits
de saison.

Api restauration
4 rue du professeur
Pierre Velas
Bat 10 A
31300 TOULOUSE

**30 % de nos achats
sont issus de Midi
Pyrénées**

