

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 BRAISÉS ET GRILLÉS
SONT TOUJOURS
CUISINÉS AVEC
DU JAMBON D'AUCH



4
NOUS VOUS SERVONS
DU « POULET D'ICI »
NÉ, ÉLEVÉ DANS LE GERS,
NOURRI EXCLUSIVEMENT
À BASE DE CÉRÉALES
DE LA RÉGION



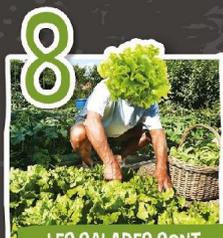
5
NOTRE VIANDE
DE BŒUF FRAÎCHE
EST 100% RÉGIONALE



6
TOUS NOS YAOURTS
FERMIERS SONT PRÉPARÉS
PAR DES ARTISANS
RÉGIONAUX



7
NOS LÉGUMES :
COURGETTES,
AUBERGINES, CHOUX,
CAROTTES,
ET POIREAUX SONT
TOUJOURS ISSUS
DE NOS TERROIRS
RÉGIONAUX EN SAISON



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



9
NOS FRUITS : PÊCHES, NECTARINES,
PRUNES, POIRES, MELON ET RAISIN
SONT TOUJOURS RÉGIONAUX
EN SAISON



10
TOUTE L'ANNÉE,
NOS POMMES
À CROQUER
SONT ISSUES
DE VERGERS
ECORESponsables
DU TARN ET GARONNE



api

Nous avons hâte de cuisiner
pour vous
Dès le 2 septembre 2024

Mairie de
CASTELginest

api

Commissariat



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

DES PRODUITS BIO

Un menu à THÈME
chaque mois,
10 ANIMATIONS
par an

Une application
"Soyons
complices" pour
visualiser les menus,
les informations du
restaurant



100%
du PAIN local
et artisanal

NOS ÉQUIPES
SONT FORMÉES
aux éco-gestes.

UNE DIÉTÉTICIENNE
dédiée



**CUISINÉ
PAR NOS
CHEFS**

LES SALARIÉS
suivent
une formation
métier par an.



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



Une cuisine
cuisinée,
**avec des
produits bruts**

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

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

30 % minimum de
nos achats sont
issus de Midi
Pyérénées

