

**Nous avons
hâte de
cuisiner
pour vous !**

MAIRIE DE PANISSIÈRES



*Commune de
Panissières*

PRÉSENTATION

API RESTAURATION, une entreprise familiale devenue entreprise à missions

Créée en 1956 par M. et Mme Debosque, Api Restauration, entreprise familiale, actuellement gérée par leurs enfants, s'est développée sur tout le territoire national et a souhaité pérenniser ses valeurs en modifiant les statuts juridiques pour devenir depuis Janvier 2023 une entreprise à mission.

Notre raison d'être "**Cuisinons l'avenir avec passion**" s'appuie sur 4 missions:

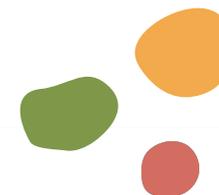
- Grandir au cœur de chaque territoire avec une gouvernance décentralisée et participative avec des **cuisines centrales en fonds propres, spécialisées, de proximité** et valorisant des approvisionnements locaux par bassin géographique.
- **Assurer une alimentation saine, sûre et gourmande** pour nos convives par l'intervention de notre pôle de 105 diététiciens, des menus adaptés à nos convives et une cuisine cuisinée.
- **Construire une cuisine consciente** et engagée à travers nos plats réutilisables, nos actions pour la réduction et la valorisation des déchets, et des achats durables.
- Faire vivre la passion de la cuisine et la fierté d'appartenance de nos équipes en fédérant et en faisant grandir nos collaborateurs par la formation dans **nos instituts culinaires, la promotion interne, l'intégration et l'actionariat salarié.**

Un **comité de mission** est chargé du suivi de l'exécution de la mission et un audit externe contrôle et nous oblige à respecter nos engagements afin de garder ce statut d'entreprise à mission.

Chez Api, ce qu'on dit... on le fait.

Des produits durables et responsables

Nous privilégions les aliments bruts, frais et bio.



Des recettes cuisinées par des cuisiniers de métier, et conçues spécialement pour les enfants



Des **ingrédients bruts** pour des saveurs authentiques



Des **produits frais** de pleine saison pour un maximum de goût et de nutriments



Des **produits bio** pour préserver la santé et l'environnement



Des **produits locaux** qui contribuent à l'économie régionale

Nous cuisinons pour les enfants !

Des **potages** préparés dans nos cuisines



Des **entrées** simples et au goût des enfants



Des **vinaigrettes** élaborées par nos soins



Des **plats complets** cuisinés par nos équipes



Des **plats végétariens** à base de céréales et de légumineuses



LA TOUCHE
api

Des recettes cuisinées par nos chefs et conçues spécialement pour les enfants.

Des plats simples, une cuisine rassurante avec des recettes connues et des ingrédients identifiables.

api

Nous cuisinons pour les enfants !

Des **fromages** authentiques à la coupe



Des **gâteaux** préparés par nos équipes



Des **compotes** régulièrement élaborées sur place



Des **recettes signatures** qui marquent notre identité



Des **repas à thème** et des nouvelles recettes



LA TOUCHE
api

Des repas cuisinés simplement, qui intègrent des plats familiaux, et, avec parcimonie, des recettes innovantes pour éveiller la curiosité et encourager les découvertes.

api

**Nous
cuisinons pour
les enfants !**

**Nos solutions pour des
conditionnements durables**



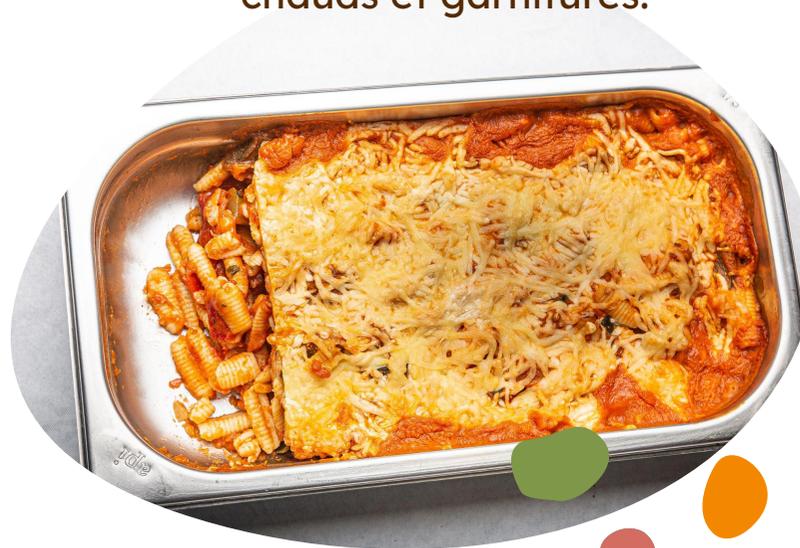
**Des moules
de cuisson
en papier
compostable**

et des sachets en papier kraft
pour emballer les gâteaux.



**Des bacs
en inox**

lavables et réutilisables à l'infini,
pour conditionner les entrées, plats
chauds et garnitures.



**Des pochettes
adhésives en
papier**

pour conditionner
les fromages à la
coupe et les
charcuteries.



**Des contenants alternatifs pour réduire l'utilisation
de plastique et la production de déchets d'emballage**

api