Pour une restauration CONSCIENTE





DES PRODUITS
DURABLES

(labellisés) régulièrement dans nos menus

AGIR PAR DES ACTIONS CONCRÈTES LA PESÉE DES DÉCHETS

pour sensibiliser et réduire le gaspillage alimentaire



LA FABRIK À BOISSONS

Une alternative concrète aux canettes et bouteilles plastiques

API RESTAURATION

Parc d'Activités de la Vallée de l'Ecaillon 59224 THIANT

03 27 32 12 50

www.api-restauration.com



Institution Saint-Michel







Nous Cuisinons pour vos Enfants

Nous sommes heureux d'assurer la restauration pour vos enfants. Soyez assurés que notre proximité, notre motivation et la passion de la cuisine se ressentent dans l'assiette de nos jeunes convives chaque jour.

> Nous aurons l'occasion de les rencontrer au quotidien. Nous vous invitons à mieux nous connaître au travers de cette plaquette.

> > Christian COGEZ Directeur régional Api Région Hainaut

L'équipe DE CUISINE

Une cuisine cuisinée chaque jour par notre équipe, des recettes conçues spécialement pour nos jeunes convives avec prioritairement des produits frais, de saison et de proximité.



Les MENUS

Les menus sont réalisés conjointement par le **chef et le Diététicien régional** avant d'être proposés à l'établissement pour validation.

Ils sont élaborés à partir d'un plan alimentaire assurant le respect de l'équilibre, de la variété, de la saisonnalité tout en s'attachant aux goûts et habitudes de nos jeunes convives.







Pour consulter le décret nutrition, flashez moi!



LES PLANS ALIMENTAIRES ET LES MENUS PROPOSÉS RÉPONDENT :

- aux dernières Recommandations du décret nutrition
- à la loi **EGalim** en proposant au moins une fois par semaine, un menu végétarien.

Commission RESTAURATION

Elle permet d'être à l'écoute des élèves, de faire le bilan de la période écoulée et d'apporter des améliorations sur leur restauration.

AVEC QUI?

Le chef ou l'équipe de cuisine, la diététicienne Api, la direction de l'établissement, des délégués de classe, etc.



La prestation ALIMENTAIRE



Nous cuisinons chaque jour pour vos enfants :

- Entrées
- Plats du jour
- Garnitures en libre service
- Desserts et fruits au choix

Du nouveau dans le resto!

- Une nouvelle déco
- Une nouvelle ambiance
- Un restaurant tourné vers l'autonomie
- Un nouveau chef





Chaque mois, nous proposons un **repas à thème** autour d'une région, d'un pays, d'un événement, d'une thématique nutrition ou du développement durable.



Des partenariats en région POUR VALORISER LES PRODUITS LOCAUX

Vos enfants profitent de **produits frais** et de **saison** grâce à nos **partenariats** avec des **producteurs de proximité.**

Concrètement, voici les producteurs qui livrent notre restaurant :

 Le pain frais est livré par les boulangeries Blauwart Yannick et Banette à Solesmes

- Les viandes proviennent de Agriviandes, producteur basé à Avesnes-sur-Helpes
- La volaille de notre producteur Poulet du Nord à Vervins
- Des pommes de terre de la ferme Dehaussy à Bazuel
- Des fruits et légumes frais de Charlet à Bois-Grenier







Les tarifs de restauration 2023-2024

Les tarifs de restauration évoluent, tout comme le fonctionnement général de la prestation avec notre nouveau partenaire API.

Conscients que la situation économique actuelle impacte votre quotidien, nous avons fait le choix de vous proposer une nouvelle formule vous permettant plus de souplesse concernant le plateau repas de votre enfant.

En effet, pour les collégiens et les lycéens, la demi-pension prendra en compte le plat du jour uniquement, et ensuite, tout élément supplémentaire (entrée, dessert, ...) sera facturé en fonction de ce que votre enfant mettra sur son plateau. Cela répondra à l'appétit de votre enfant, et vous ne payerez que ce qui sera pris.

Pour ces suppléments, il suffira de recharger le portemonnaie de votre enfant via la **plateforme école directe**, ou en déposant un chèque (montant minimum de 10 euros) à l'accueil de l'établissement en précisant les nom et prénom de votre enfant, sa classe et la mention « restauration».



Attention : Un délai de 24h est nécessaire pour que la carte de votre enfant soit créditée. De plus, un solde débiteur de 20 € est toléré. Soyez vigilants au solde du porte-monnaie de votre enfant.

Christophe LOBRY Chef d'établissement Institution Saint Michel

Les PROPOSITIONS



SELF Collège Lycée

Plat inclus dans votre facture trimestrielle (DP et interne)
Repas occasionnel: 6,00 €



Fontaine à eau à disposition



Entrée: 0,80 €



Dessert: Catégorie 1 : 0,80 € Catégorie 2 : 1,20 € Les lycéens peuvent remplacer leur plat du jour self par un plat du jour à l'Open (panini, sandwich, ou une pasta box) moyennant un supplément.



Sandwich + 0,50 €

Repas occasionnel: 5,50 €



OPEN Lycée



Fruits: 0,80 €

Chips: 1,20 €



Rencontres

Calendrier des repas à thèmes et animations













Jeton boisson : 1,50 € (Lycée) Prévoir un gobelet de 33 cL

Viennoiserie, Confiserie: 1,20 €

Beignet, Muffin, Gaufre,



Fontaine à eau à disposition











Restaurant de l'Institution Saint Michel