



**CUISINONS**   
**L'AVENIR**  
**AVEC PASSION**

Présentation de l'entreprise Api  
Restauration

\*\*\*



# Une entreprise familiale

API est une entreprise familiale fondée, par Jean DEBOSQUE, le 1er octobre 1956.

Premier contrat-livraison de repas à une entreprise: 15 repas par jour!

Elle est dirigée depuis 1987 par la 2ème génération de la famille.

L'entreprise a beaucoup grandi avec aujourd'hui plus de 1 500 restaurants, réalisant 760 000 repas chaque jour, et 7 800 collaborateurs.



API est dirigée par la deuxième génération de la famille DEBOSQUE

# La cuisine de La Talaudière

Une équipe de 25 personnes motivée et issue des métiers de bouche!



UNE CUISINE  
TOURNÉE  
SPÉCIFIQUEMENT  
**VERS LES ENFANTS**





# UNE CHARTE CULINAIRE GARANTE D'UNE VRAIE CUISINE CUISINÉE

Des *vinaigrettes*  
élaborées par  
nos soins

Des *crudités*  
fraîches et de saison

Des *potages*  
préparés dans  
nos cuisines

Des *plats complets*  
cuisinés par  
nos équipes

Des *oignons frais*  
pour une cuisine  
avec plus de goût

Des *fromages*  
authentiques  
à la coupe

Des *gâteaux*  
préparés par  
nos équipes

Des *compotes*  
cuisinés

Des *Viandes*  
en cuisson longue à  
basse température

Des *purées de  
pommes de terre*  
préparées

# CUISINER CHAQUE JOUR DES REPAS AVEC DES INGRÉDIENTS DE QUALITÉ

● Bruts



● Frais et de saison



● Locaux

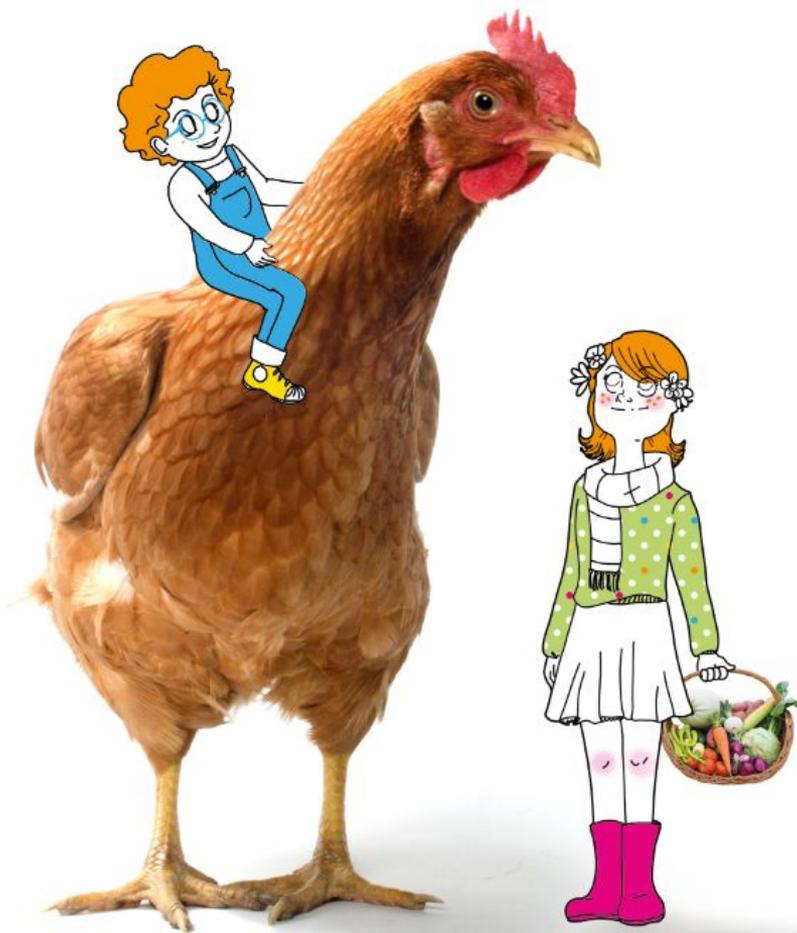


● Bio

Bio

api





Viandes de boeuf, (sauté et rôti de boeuf filière  
élevage Région)



Viandes de porc Région



Chipolatas Région

Jambon Label Rouge découenné



Égrené et boulettes de Boeuf



Nos Produits



CERTIFIÉ ORIGINE  
FRANCE

**100%**  
Français



Nos Produits

**100%**



**Riz**

**Semoule**

**Coquillettes et torsades**

**Betteraves rouges cuites , Haricots Verts**

**Kiwis sont Bio et Français en saison**

**Bananes, Oranges**

**Camembert, edam et maasdam....**

Carottes pendant la saison

Choux rouges et blancs pendant la saison

Céleri pendant la saison

Pommes pendant la saison

Poires pendant la saison

Pain

Yaourts locaux

Crèmes desserts locales

Fromages

Les Viandes de Boeufs et Porc

Nos Produits

100%



régionaux



EARL La Ferme des Aiguées

69 Place du Bourg du Feu

42220 BURDIGNES

[ferme.desaygues@42.sideral.fr](mailto:ferme.desaygues@42.sideral.fr)

[www.fermedesaygues.fr](http://www.fermedesaygues.fr)

04 77 39 63 85



NOUS CONTACTER



Mickaël Fulchiron



328 chemin de la  
planche  
42140 GRAMMOND



06 71 00 32 10



[micketlo@hotmail.fr](mailto:micketlo@hotmail.fr)

Mick & Lau

Production laitière et  
transformation à la ferme



LA COOPÉRATIVE DU BLEU DU VERCORS-SASSENAGE AOP



- Fourme d'Ambert AOP
- Cantal AOP
- Bleu du Vercors AOP
- Saint Nectaire AOP
- Poisson Blanc MSC
- Jambon Label Rouge
- Pommes Haute Valeur Environnementale

Nos Produits  
Labellisés



SOYONS PARTENAIRES....



FONDATION  
NICOLAS HULOT  
POUR LA NATURE  
ET L'HOMME

PROPOSER UNE  
RESTAURATION  
TOUJOURS PLUS  
**DURABLE ET  
RESPONSABLE**

---



Compost'ond



# ENGAGÉ POUR FAIRE ÉVOLUER LES MODES DE DISTRIBUTION EN RESTAURATION SCOLAIRE



- Des solutions **vraiment durables**

- Des contenants **lavables et réutilisables**

The logo for 'api' is located in the bottom right corner of the green sidebar. It consists of the lowercase letters 'api' in a white, sans-serif font, with a green leaf-like shape above the letter 'i'. The logo is set against a white rectangular background.

