



api

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 *vignons 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

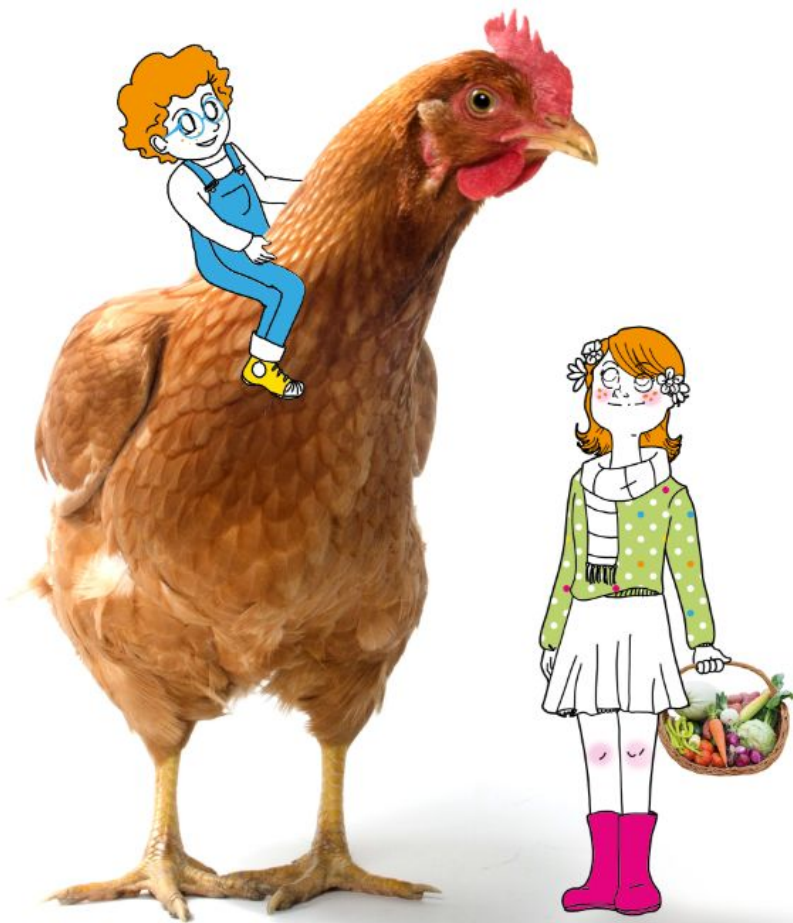


● Bio

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 Ayguées

69 Place du Bourg du Feu

42220 BURDIGNES

ferme.desayguees@42.sideral.fr

www.fermedesayguees.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

Mick & Lau

Production laitière et
transformation à la ferme



- 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 'i'.

api

