

Api propose une cuisine avec des produits locaux, cuisinés sur place :

❖ Favoriser l'approvisionnement local et régional

Nous cuisinons avec passion pour vos enfants, en privilégiant les produits de saison, frais, et en préférant les producteurs du territoire.

Dans le but de favoriser par nos achats le développement économique et social, d'agir pour le développement durable et de garantir la qualité des repas, nous travaillons avec plusieurs producteurs locaux. Ils nous approvisionnent en fruits et légumes, crèmerie, viande et pain. Ces producteurs se trouvent dans la région, à Landas, Beuvry-la-Forêt, Escaudoeuvres, Bazuel...

❖ L'essentiel des produits est transformé sur place

Pour transformer les fruits et légumes frais, la cuisine dispose d'une légumerie, il s'agit d'une salle équipée spécialement pour la préparation des fruits et légumes. Les cuisiniers lavent, épluchent, découpent et conditionnent les produits utilisés ensuite en cuisine.

En moyenne 2,5 tonnes de fruits et légumes de saison passent par la légumerie sur une année.

❖ Un matériel de pointe pour des repas savoureux

Pour sublimer ces produits et nous permettre de cuisiner plus de 1000 repas par jour, la cuisine est équipée de matériel de haute qualité. En effet, la cuisine dispose d'une sauteuse multifonction d'une capacité de 150 litres, qui permet de sauter, frire et cuire sous pression. Nous utilisons 3 fours qui offrent une cuisson au plus juste, ces équipements nous permettent de concocter des plats maison en grande quantité.

Nous prêtons attention à la provenance des produits et à la productivité de notre matériel pour proposer des repas cuisinés et de qualité aux élèves et professeurs.

Cuisson des pommes de terre dans la sauteuse multifonction variocooking





Un des trois fours à vingt étages



Fatima passe les carottes à La Parmentière, une machine qui épluche les légumes



Livraison de la commande de volaille par notre producteur local Ch'tite Volaille à Beuvry-la-Forêt



Réception de la commande des yaourts de la ferme

Préparation d'une ratatouille dans la sauteuse multifonction



Préparation de lasagnes maison par Fatima et Hervé



Andrée avec les cakes cuisiné pour le dessert du jour

