

1- Qu'est-ce qu'API ?

API restauration est une entreprise de restauration collective, familiale et indépendante. Ils cuisinent des repas en respectant les produits du terroir, la saisonnalité et en privilégiant les circuits courts. Notre ensemble scolaire fait appel à leur service depuis plus d'une vingtaine d'années.

Anabela, cheffe de cuisine à Eugène Napoléon, prépare le repas de nos enfants depuis 2008. Elle est secondée à Rue de Prague par notre cheffe Magalie depuis 2009.

2- Nos cantines :

Sur le site Eugène Napoléon, nous disposons d'une cuisine complète qui permet à Anabela de préparer les repas sur place, avec les produits bruts qui lui sont livrés quotidiennement.

Sur le site Rue de Prague, la cuisine ne permettant pas l'élaboration complète des repas, ces derniers sont préparés par API et livrés quotidiennement, également. Magalie se charge de combiner les différents éléments pour finaliser le menu.

95 places sont disponibles sur le site de la Rue de Prague, en plus de la cafétéria mise à disposition des lycéens.

180 places sont disponibles sur le site d'Eugène Napoléon.

Environ 1000 repas sont servis chaque jour par nos équipes, aux élèves ainsi qu'à l'équipe pédagogique.

3- Comment sont composés les menus ?

Un groupe de travail composé de diététiciens, de conseillers culinaires et du service achat d'API réalise une trame de menus nationaux qui est, ensuite, adaptée à la région pour prendre en compte les éventuelles spécialités locales et les approvisionnements possibles.

Enfin, la diététicienne rattachée à notre établissement personnalise les menus en fonction de nos besoins / demandes.

4- D'où proviennent les aliments servis ?

API travaille avec des fournisseurs référencés capables de fournir des produits locaux. La démarche étant de faire profiter les enfants de produits français et durables.

5- Quel est le rôle de la diététicienne nutritionniste ? Comment intervient-elle précisément ?

Elle conçoit les menus en collaboration avec les cheffes de cuisine afin de répondre de manière pertinente et personnalisée aux attentes des convives. De plus, elle est amenée à former les cheffes à des sujets liés à la nutrition en constante évolution (les allergènes par exemple).

6- Comment sont choisis les menus ? Les enfants ont-ils leur mot à dire ?

Comme indiqué plus haut, c'est avant tout l'aspect nutritionnel et qualitatif qui prévalent dans la composition des menus. Les cheffes les adaptent, ensuite, au mieux aux goûts de nos enfants et de manière à réduire au maximum le gaspillage et les pertes.

Nos cheffes sont à l'écoute des enfants et remontent leurs retours lors des réunions de validation des menus à venir.

Une fois par semaine, un repas végétarien différent est proposé ; son jour diffère afin que le plus d'enfants possibles puissent y avoir accès.

7- Comment sont calculés les portions / quantités ?

API respecte à la lettre les grammages réglementés par l'État.

Un système "petite faim / grande faim" est mis en place pour les élèves qui auraient plus ou moins d'appétit. À son arrivée au self, le jeune peut alors demander une assiette "grande faim" par exemple et la cheffe lui rajoute une cuillère d'accompagnement (légumes ou féculents).

8- Que se passe-t-il quand les quantités prévues ne sont pas suffisantes ?

Les quantités de protéines (viande, poisson) sont toujours suffisantes.

Nos cheffes ont suffisamment d'expérience pour éviter ce désagrément, néanmoins en cas d'imprévu, il leur est très facile de préparer des accompagnements « minute » pour pallier au manque (exemple : purée de pommes de terre, pâtes...).

9- Que comprend le prix d'un repas et à combien revient-il ?

Le prix comprend le prix du repas en lui-même, la rémunération du personnel de cantine du site ainsi que celui des surveillants de la pause méridienne.

Ci-dessous, le détail selon le forfait choisi en début d'année.

Une subvention de la Ville de Paris est allouée aux classes de maternelles et de primaires.

	1 repas par semaine	2 repas par semaine	3 repas par semaine	4 repas par semaine
Total annuel	316,70 €	633,40 €	950,10 €	1266,80 €
Subvention repas	49,45 €	98,90 €	148,35 €	197,80 €
Total	267,25 €	534,50 €	801,75 €	1069 €

Nb de repas	1 jour fixe	2 jours fixes	3 jours fixes	4 jours fixes	5 jours fixes
Coût annuel	297,5€	594,5€	891,75€	1189€	1486,25€

Prix collège : non subventionné

10- Quelles sont les quantités de sel / sucre ?

Les quantités de sel et de sucre dans les recettes sont contrôlées. Des fiches techniques sont réalisées par des conseillers culinaires, des chefs et des diététiciens.

Elles sont, d'ailleurs, souvent perçues comme peu salées de par notre alimentation souvent trop salée à la maison. Selon les retours des élèves et du personnel de l'établissement, les doses de sel et d'épices de certains plats peuvent être réajustées pour convenir au plus grand nombre.

11- Comment s'organise l'ordre de passage des élèves ? Par rapport aux autres classes ? Par rapport aux autres élèves de la classe ?

Les élèves se présentent au réfectoire en commençant par les classes de maternelles, qui déjeunent plus tôt et dans des salles séparées. Puis c'est au tour des primaires : ULIS => CP => CE1 => CE2 => CM1 => CM2 puis les collégiens. À leur entrée, les enfants sont « pointés » par SALIHA, la surveillante, qui s'assure que tous les élèves ont bien déjeuné. Ils passent, ensuite, au self-service dans l'ordre alphabétique de leur classe.

12- Les enfants peuvent-ils se resservir ?

Les enfants peuvent se resservir selon leur faim en légumes, en fruit, en pain et en féculent (uniquement sur le site Eugène Napoléon).

13- Comment se passe ce temps de repas ?

Pour garantir un repas agréable et harmonieux pour tous, il est important de parler à voix basse pour ne pas déranger les autres. Chaque élève doit également veiller à ne pas gaspiller de nourriture, à trier ses déchets correctement et à laisser sa place propre et rangée.

Il est demandé aux élèves de maternelle de minimiser les conversations entre eux afin que ce temps de repas soit pris pour manger.

14- Comment sont gérés les déchets générés par les repas ?

Le système "petite faim / grande faim" permet de limiter les déchets alimentaires en évitant de servir des assiettes trop copieuses.

Les plateaux sont débarrassés et triés par les élèves eux-mêmes ; les déchets alimentaires sont collectés dans un container spécial.

15- Pour quand sont prévues les visites de la cantine ?

Des visites de la cantine sont organisées plusieurs fois dans l'année afin de permettre aux parents qui le souhaitent de poser leurs questions concernant la restauration scolaire et de partager un repas identique à celui des enfants. Le Parent Correspondant de chaque classe est chargé de sélectionner un parent pour cette visite.

Les prochaines dates sont le 6 février pour le site de la Rue de Prague et le 11 février pour le site d'Eugène Napoléon. Les Parents Correspondants se chargeront d'inviter un parent de leur classe.

18- Quelles sont les propositions faites aux lycéens ?

Les lycéens bénéficient d'un accès à une cafétéria, où sont vendus des produits d'avantage "street food" type panini ou pizza. Ils ont la possibilité de déjeuner soit à la cafétéria soit à l'extérieur.