

REPAS CONCOCTÉS A LA CUISINE CENTRALE DE LAMOTTE-BEUVRON

Seniors

Nous avons
très envie
de cuisiner
pour vous !

Cuisinier
Responsable



Notre liberté



ENTREPRISE FAMILIALE INDÉPENDANTE

- libre de nos choix stratégiques
- dirigée par la deuxième génération

Damien Debosque

Président

Béatrice Lefebvre Debosque

Directrice Générale

4^e 
OPÉRATEUR
EN FRANCE

LES **+**

Nous faisons chaque jour
le choix de la qualité :

- Elle se voit dans votre assiette
- Nos dirigeants s'engagent au quotidien :
nos circuits de décision sont courts et nous permettent réactivité et adaptation

NOS VALEURS DEPUIS 1956

- Qualité des produits
- Respect des équipes
- Partenariats durables avec nos clients
- Créativité
- Simplicité et rigueur dans le travail



+10 
D'AUGMENTATION
DE L'ACTIVITÉ
CHAQUE ANNÉE
DEPUIS 10 ANS



Le plaisir dans l'assiette

LE PLAISIR VIENT DE LA MÉMOIRE

Manger comme à la maison – recettes de famille, habitudes régionales et produits de saison.

Les habitudes sont des repères.



NOS CUISINIERS CUISINENT POUR VOUS

Liberté de création des menus d'après les attentes des résidents.

Parcours de formation :
techniques culinaires appropriées et connaissance de la personne âgée.

Tâches administratives allégées : le Chef a plus de temps pour cuisiner.

INGRÉDIENTS FRAIS DE SAISON



NOTRE QUALITÉ SE VOIT

Ingrédients frais, recettes faites maison et producteurs de proximité.

Des engagements concrets qui se voient dans l'assiette.

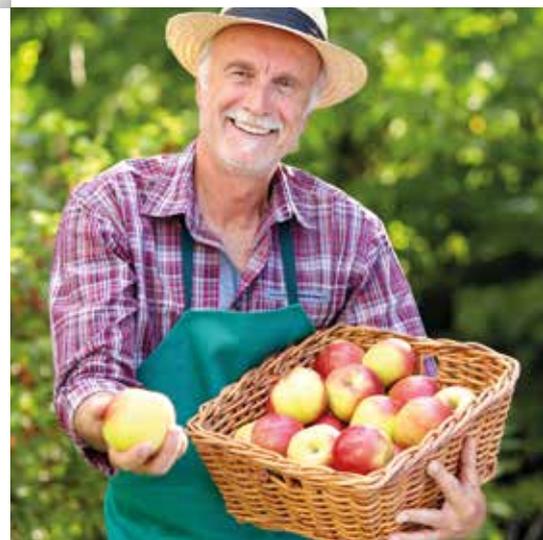
Performances mesurées et amélioration continue.



LA NUTRITION COMME UN SOIN

Votre **diététicienne API dédiée** assiste le Chef : création des menus, apports nutritionnels et respect des menus adaptés.

Elle participe aux commissions de restauration et rencontre vos équipes soignantes.





APPROVISIONNEMENT
LOCAL

**ENSEMBLE, À TOUTES
LES ÉTAPES DE LA
VIE DU RÉSIDENT**

Les repas sont autant de moments de **bienveillance** et de **partage**.

La **dénutrition** est au cœur de nos préoccupations.

APINUTRI+ : solution globale et pérenne.

Les repas à **texture modifiée** réalisés à partir des menus du jour : variété et goût préservés.

Bouchées gourmandes : APICORER pour retrouver autonomie et confiance en soi.



**CUISINE
MAISON**



**ENCHANTER LE QUOTIDIEN
POUR RYTHMER LE TEMPS**

Fêtes calendaires et repas dominicaux sont autant d'occasions de célébrer les grands standards de la gastronomie française.

Nous encourageons les résidents à se projeter dans l'avenir pour mieux vieillir.



Nos atouts

LES ASSIETTES ONT DU GOÛT

Menus sur mesure

Recettes goûteuses même
en texture modifiée

Approche plaisir
de la nutrition



LE RESPECT DES HABITUDES

Recettes de maison

Produits frais et
approvisionnement locaux

Respect des saisons



BIENVEILLANCE ET ACCOMPAGNEMENT

Engagements concrets
pour le Bien-manger

Accompagnement
et adaptation aux besoins
des résidents

Familles rassurées
et informées



UNE ÉQUIPE DE PROXIMITÉ À VOS CÔTÉS

Chef de secteur disponible
sur site chaque semaine

Diététicienne dédiée en région

QSE en région
pour le respect
de la réglementation

Centre de formation
intégré : l'Infres et
formateur sur site



NUTRITION DÉVELOPPEMENT DURABLE INNOVATION

NOS MENUS ONT DU GOÛT



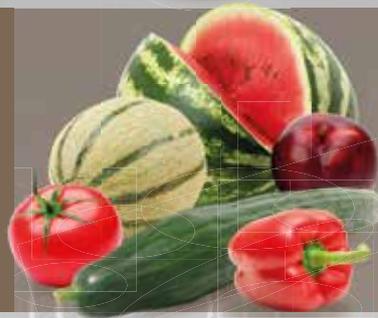
Printemps



Abricot
Artichaut
Asperge
Aubergine
Cerise
Courgette
Fraise
Laitue
Radis
Rhubarbe...



Été



Brugnon
Concombre
Fenouil
Framboise
Harcot vert
Melon
Pastèque
Pêche
Poivron
Tomate...



Automne



Bolet
Endive
Mâche
Noix
Poire
Poireau
Potiron
Prune
Raisin
Salsifis...



Hiver



Carotte
Chou-fleur
Épinard
Kiwi
Navet
Oignon
Orange
Panais
Pomme
Topinambour...

Cuisinier responsable et ça se voit !

Nous
respectons
le rythme des
saisons pour
préserver
le plaisir de
manger
de nos aînés

En savoir plus :
www.api-restauration.com

api