



# ORIGINE

*Cuisinons l'avenir pour nos enfants*



# Notre cuisine **ORIGINE**

Une cuisine dont nous sommes **propriétaires**, avec des équipements adaptés à notre activité, **intégralement renouvelée en 2025**

Une équipe de **15 personnes engagées** au service de votre restauration



# Dans notre cuisine

## ORIGINE dédiée aux enfants...



Des recettes *cuisinées* à partir de produits *bruts et naturels*



Une *cuisine consciente* et des *repas moins carbonivores* pour réduire l'impact de notre alimentation sur la planète



Des *conditionnements réutilisables*



Une prestation qui guide les futures habitudes alimentaires des générations de demain :  
*Bien manger, c'est bien grandir !*





Une offre en produits bio et labellisés  
supérieure aux exigences de la loi EGalim

**40 à 50% \***  
de produits  
**BIO**



**10 à 20% \***  
d'autres produits  
**LABELLISÉS**



**20 à 25% \***  
de produits  
**RÉGIONAUX**



\* Pourcentages en valeur d'achat

# Nos principaux fournisseurs régionaux à ce jour

**NOS PRODUCTEURS régionaux**

*Api s'engage auprès de ses fournisseurs au fil des saisons.*

**FERME DES ANNEAUX**  
Marie-Anne Hemelsdael  
SES SPÉCIALITÉS :

**Cuisiniers des Hauts-de-France**  
www.api-restauration.com

**NOS PRODUCTEURS régionaux**

*Api s'engage auprès de ses fournisseurs au fil des saisons.*

**Fromager Artisan du Nord**  
Benjamin Gautier  
SA SPÉCIALITÉ :

**Cuisiniers des Hauts-de-France**  
www.api-restauration.com

**NOS PRODUCTEURS régionaux**

*Api s'engage auprès de ses fournisseurs au fil des saisons.*

**LES FRUITS DES WEPES**  
Famille Huyghe  
LEURS SPÉCIALITÉS :

**Cuisiniers des Hauts-de-France**  
www.api-restauration.com

**NOS PRODUCTEURS régionaux**

*Api s'engage auprès de ses fournisseurs au fil des saisons.*

**LA LÉGUMERIE DU TERNOIS**  
Esat suivi par Patrick Lisson  
LEURS SPÉCIALITÉS :

**Cuisiniers des Hauts-de-France**  
www.api-restauration.com

**NOS PRODUCTEURS régionaux**

*Api s'engage auprès de ses fournisseurs au fil des saisons.*

**Meplon**  
Olivier Queva  
SA SPÉCIALITÉ :

**Cuisiniers des Hauts-de-France**  
www.api-restauration.com

**NOS PRODUCTEURS régionaux**

*Api s'engage auprès de ses fournisseurs au fil des saisons.*

**PRUVOST LEROY**  
Philippe, Laurent et Jean Puvost  
LEURS SPÉCIALITÉS :

**Cuisiniers des Hauts-de-France**  
www.api-restauration.com

**NOS PRODUCTEURS régionaux**

*Api s'engage auprès de ses fournisseurs au fil des saisons.*

**LIONOR**  
Arnaud Carré  
SA SPÉCIALITÉ :

**Cuisiniers des Hauts-de-France**  
www.api-restauration.com

**NOS PRODUCTEURS régionaux**

*Api s'engage auprès de ses fournisseurs au fil des saisons.*

**Le Fournil Bio**  
Florent Leroy  
SA SPÉCIALITÉ :

**Cuisiniers des Hauts-de-France**  
www.api-restauration.com



# Nous cuisinons pour les enfants

Des **potages** préparés dans nos cuisines 

Des **crudités** confectionnées à base de légumes bruts de saison 

Des **vinaigrettes** élaborées par nos soins 

Des **omelettes** maison à base d'oeufs Bio 

Des **recettes végétariennes** à base de céréales et de légumineuses 





# Nous cuisinons pour les enfants

Des **compotes** maison à base de pommes Bio et/ou régionales



Des **entremets** maison à base d'oeufs et lait Bio



Des **pâtisseries** maison à base de farine, oeufs et lait Bio



Des **fromages à la coupe** régionaux, AOP, AOC ou



Des **fruits frais** de saison,  
Bio et/ou régionaux ou HVE



# Nous cuisinons des recettes végétariennes



Des recettes conçues et **cuisinées par nos équipes**

**3 repas végétariens par quinzaine**, à base d'oeufs, légumineuses ou produits laitiers

Des **apports nutritionnels contrôlés** par notre diététicienne

La **découverte de nouvelles saveurs**, tout en gardant le plaisir et les bienfaits des aliments

Diminuer sa consommation de viande et de poisson constitue une solution de restauration plus respectueuse de l'environnement, la culture des céréales et des légumineuses étant moins polluante.

# Nos solutions pour des conditionnements durables

Des contenants alternatifs pour réduire l'utilisation de plastique et la production de déchets d'emballage

Des **bacs en inox lavables et réutilisables** à l'infini, pour conditionner les entrées, plats chauds et garnitures.



Des **moules compostables** et des sachets d'emballage en papier kraft pour les gâteaux.



Des **pochettes en papier** adhésives pour conditionner les fromages à la coupe et les charcuteries.

