

Bilan de partenariat

Pour l'année 2024-2025

api



Madame, Monsieur,

Nous avons le plaisir de vous présenter le bilan de notre partenariat pour l'année 2024-2025.

Celui-ci retrace la vie et le suivi de votre restaurant tout au long de l'année.

Nous vous souhaitons bonne lecture de ce bilan.

Christophe Charles
Chef de Secteur
Cuisine de Reims

Claire Hermouet
Directrice
Cuisine de Reims

Fanny Leseurre
Diététicienne et
chargée de clientèle
Cuisine de Reims



Notre prestation conforme à la loi EGALIM

Pour la période du 01/09/2024 AU 31/04/2025



ma cantine

-  13 % de produits Bio
-  17 % de produits SIQO (Signes officiels de Qualité et d'Origine, certification environnementale et autres signes de qualité jugés équivalents)
-  13 % de produits d'ancrage territorial



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



Un plat végétarien est cuisiné **chaque semaine** par nos équipes en variant les saveurs, les recettes et les sources de protéines (oeufs, légumineuses, produits laitiers).



Nos partenariats avec les fournisseurs régionaux

Conformément à notre stratégie de décentralisation des achats pour privilégier l'ancrage territorial et sélectionner des partenariats avec des fournisseurs et producteurs locaux et régionaux *(en référence au cahier des charges Ecocert)*, nous nous sommes approvisionnés cette année chez :

- Pommes (EARL Gorria Mauprivez à Bourgogne Fresne (51))
- Chou blanc Bio de Manger Bio en Champagne Ardenne (51 et 08)
- Carottes, céleri, panais de Mr Breteuil au Châtelet s/ Retourne (08)
- Lentillons Bio de La Ferme l'Alsontaine à Juniville (08)
- Pommes de terre et carottes de la légumerie des papillons blanc à Tinquieux (51)
- Pommes de terre de l'atelier fraîcheur à Cernay les Reims (51)
- Volaille des éleveurs de la Champagne à Caurel (51)
- Yaourt de la fromagerie Laistelle à Graffigny Chemin (52)
- Boudin blanc de Demoizet à Rethel (08)



Évolution de nos engagements

Engagement depuis janvier 2025 !

Nous n'achetons plus d'oeufs issus de poules élevés en cage.

Les oeufs



Des pâtes Française

Nouveau dans nos menus !
Toutes nos pâtes seront Française à la rentrée.



Campagne de pesée des déchets



Nous avons recommencé !
Dans le cadre de notre politique de lutte contre le gaspillage alimentaire, nous avons réalisé des opérations de pesée des déchets alimentaires.

Nous cuisinons pour vos enfants !

Retour en images





Merci

Pour votre attention et pour la confiance que vous nous témoignez

Toute l'équipe de la Cuisine de Reims est à votre écoute et à votre disposition.

Tél: 03 26 79 14 10

api



Menus du 12 mai
au 4 juillet 2025

Légende :



Préparé par
nos Chefs



Produit
local
et/ou
régional



BIO



Produits ou
ingrédients
labellisé

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
DU 12 AU 16	CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE RAVIOLINI SPINACI BIO SAUCE CRÈME BRIE EN POINTE (à portionner) FLAN NAPPE CARAMEL	TOMATE ET VINAIGRETTE HACHIS PARMENTIER DE BOEUF SAINT PAULIN (à portionner) COMPOTE DU CHEF POMME BIO ET FRAISE (à portionner)	OEUF DUR ET MAYONNAISE JAMBON BLANC* MINI-FARFALLES EMMENTAL BIO (à portionner) FRUIT DE SAISON	SALADE DE RIZ BIO, TOMATE, ET MAÏS VINAIGRETTE SAUTÉ DE DINDE (OP) SAUCE AU PAPRIKA BEIGNETS DE CHOU-FLEUR VERRE DE LAIT BIO FRUIT DE SAISON	MACÉDOÑE DE LÉGUMES MAYONNAISE POISSON PANÉ MSC ET CITRON MÉLANGE DE POMMES DE TERRE ET COURGETTES BECHAMEL SAINT-MORÉT BROWNIE (NOIX DE PÉCAN) (à portionner)
DU 19 AU 23	SALADE DE POMMES DE TERRE, MAÏS ET VINAIGRETTE FILET DE COLIN SAUCE CITRONNÉE HARICOTS VERTS BIO PERSILLÉS CAPRICE DES DIEUX (local) (à portionner) NECTARINE	MELON (à portionner) POMMES DE TERRE AU FROMAGE CHANTENEIGE POMME AU CARAMEL	CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE RÔTI DE DINDE SAUCE MOUTARDE SEMOULE BIO GOUDA (à portionner) MOUSSE AU CHOCOLAT AU LAIT	CONCOMBRE VINAIGRETTE SAUTÉ DE PORC* (OP) SAUCE CHORIZO RATATOUILLE SUISSE FRUITÉ "CARROT CAKE" DU CHEF (à portionner) (Dessert proposé par l'école de Coulamond)	 SALADE VERTE VINAIGRETTE  BURGER (pain burger, steak haché de bœuf, ketchup)  POTATOES ET KETCHUP  CHEDDAR EN TRANCHE  SALADE DE FRUITS AU SIROP (coupelle)
DU 26 AU 30	BETTERAVES BIO VINAIGRETTE LASAGNE DE LÉGUMES COULOMMIERS (à portionner) FRUIT DE SAISON	PIZZA AU FROMAGE (à portionner) AIGUILLETES DE POULET SAUCE TOMATE HARICOTS VERTS BIO AIL ET PERSIL YAOURT BRASSÉ SUCRÉ (régional) (à portionner) COMPOTE POMME ABRICOT	MELON (à portionner) POISSON PANÉ PURÉE DE POMME DE TERRE ET CAROTTE VACHE QUI RIT FROMAGE BLANC SUCRÉ		
DU 2 AU 6	COLESLAW VINAIGRETTE FILET DE LIEU SAUCE ÉCHALOTE POMMES DE TERRE ET CHOU FLEUR À LA BECHAMEL BRIE EN POINTE (à portionner) YAOURT AROMATISÉ	COURGETTES RÂPÉES VINAIGRETTE BOULETTES DE BOEUF BIO FAÇON COUSCOUS SEMOULE BIO EMMENTAL BIO (à portionner) ÉCLAIR AU CHOCOLAT	SALADE ICEBERG ET VINAIGRETTE SAUTÉ DE PORC* (OP) SAUCE À LA MOUTARDE RIZ BIO SAINT PAULIN (à portionner) COMPOTE POMME FRAISE	RILLETES DE THON COQUILLETES BIO SAUCE TOMATE ET FROMAGE RÂPÉ SUISSE FRUITÉ PÂSTÈQUE (à portionner)	CAKE AUX ASPERGES (locales) (à portionner) BLANC DE POULET FORME AIGUILLETTE SAUCE CRÈME PETITS POIS KIRI ABRICOT
DU 9 AU 13		MELON (à portionner) BOUDIN BLANC* DE RETHEL (régional) PURÉE DE POMMES DE TERRE FRIPON SUISSE FRUITÉ	SALADE DE PERLES, TOMATES, MAÏS ET VINAIGRETTE BEKNETS DE CALAMARS À LA ROMAINE RATATOUILLE MIMOLETTE (à portionner) BANANE BIO	BETTERAVES BIO VINAIGRETTE LASAGNE AUX LÉGUMES YAOURT BIO SUCRÉ COMPOTE POMME BIO-CAROTTE DU CHEF (à portionner)	RADIS ROSES ÉMINCÉS ET VINAIGRETTE SAUTÉ DE DINDE (local) SAUCE LAIT DE COCO ET CURRY DUO DE CAROTTES (jaunes et oranges) EDAM BIO (à portionner) DONUTS
DU 16 AU 20	TABOULÉ (semoule bio) FILET DE COLIN SAUCE CITRON PETITS POIS SUISSE FRUITÉ MELON (à portionner)	REPAS FROID CONCOMBRE VINAIGRETTE SALADE DE POMMES DE TERRE AUX OEUFS FAÇON PIÉMONTAISE TOMME BLANCHE (à portionner) LIÉGEOIS CHOCOLAT 	BETTERAVES BIO VINAIGRETTE RÔTI DE PORC* (OP) SAUCE MOUTARDE MACARONIS BIO BÛCHETTE DE LAIT MÉLANGÉ (à portionner) ABRICOT	RADIS ROSES ET BEURRE FILET DE POULET SAUCE PAPRIKA HARICOTS BEURRE COMTÉ AOP (à portionner) GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE À LA VANILLE DU CHEF (à portionner)	ROUGE DE PLAISIR...  TOMATE VINAIGRETTE STEAK HACHÉ DE BOEUF SAUCE BARBECUE RIZ BIO TOMATÉ BABYBEL  FRAISE
DU 23 AU 27	CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE TORTELLONI TOMATE MOZZARELLA BIO SAUCE TOMATE CAPRICE DES DIEUX (local) (à portionner) FRUIT DE SAISON	BETTERAVES BIO VINAIGRETTE SAUTÉ DE PORC* (OP) SAUCE AU THYM PURÉE DE COURGETTES ET POMMES DE TERRE YAOURT BRASSÉ SUCRÉ (régional) (à portionner) SALADE DE FRUITS AU SIROP (coupelle)	PIZZA AU FROMAGE (à portionner) AIGUILLETES DE POULET SAUCE AU CURRY CAROTTES VICHY SAINT-NECTAIRE (à portionner) SUISSE SUCRÉ	TOMATE VINAIGRETTE AU BASILIC FILET DE COLIN SAUCE À L'ANETH RATATOUILLE EMMENTAL (à portionner) GAUFRE DE LIÈGE	MELON (à portionner) LASAGNES DE BOEUF VACHE QUI RIT BIO COMPOTE POMME BIO SPÉCULOOS DU CHEF (à portionner)
DU 30 JUIN AU 4 JUILLET	SALADE DE POMMES DE TERRE, CORNICHON ET TOMATE VINAIGRETTE PANÉ FROMAGER PETITS POIS CAROTTES BRIE EN POINTE (à portionner) YAOURT AROMATISÉ	CONCOMBRE VINAIGRETTE BOUDIN BLANC* DE RETHEL HARICOTS VERTS BIO À L'AIL CHANTENEIGE TARTE À LA FRAMBOISE (à portionner)	TOMATE VINAIGRETTE TORSADES À LA BOLOGNAISE DE BOEUF SAINT PAULIN (à portionner) COMPOTE POMME PÊCHE	SALADE VERTE ET VINAIGRETTE KNACK DE VOLAILLE, MAYONNAISE POMMES DE TERRE NOISETTE TOMME NOIRE IGP (à portionner) SALADE DE FRUITS AU SIROP (coupelle)	REPAS FROID SAUCISSON À L'AIL* ET CORNICHON SALADE DE PERLES, THON, TOMATE ET MAÏS  SUISSE FRUITÉ PÂSTÈQUE (à portionner) 

BONNES VACANCES À TOUS...

MÉNUS ÉTABLIS SOUS RÉSERVE D'APPROVISIONNEMENT

* Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher de la cuisine.

* Plats faisant l'objet d'un remplacement pour les menus supérieurs

MENUS DU 12 MAI AU 4 JUILLET 2025

REPLACEMENTS POUR LES REPAS SANS PORC

ET VEGETARIEN

		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	
MAI 2025	12 au 16			JAMBON DE DINDE			PLAT SANS PORC
			PARMENTIER AU FROMAGE	OMELETTE	BOULETTES DE LENTILLES JAUNES SAUCE DU JOUR	PANÉ DU FROMAGER	PLAT VÉGÉTARIEN
	du 19 au 23				SAUTÉ DE DINDE SAUCE DU JOUR		PLAT SANS PORC
		QUENELLES NATURES SAUCE DU JOUR		FALAFELS SAUCE DU JOUR	OMELETTE	GALETTE VÉGÉTALE ET KETCHUP	PLAT VÉGÉTARIEN
	du 26 au 30				FÉRIÉ	FERMÉ	PLAT SANS PORC
			QUENELLES NATURES SAUCE DU JOUR	OCEAN STICK			PLAT VÉGÉTARIEN
	du 2 au 6				ŒUF DUR MAYONNAISE		ENTRÉE VÉGÉ
				SAUTÉ DE DINDE SAUCE DU JOUR			PLAT SANS PORC
		GALETTE VÉGÉTALE SAUCE DU JOUR	BOULETTES VÉGÉTALES SAUCE DU JOUR	QUENELLES NATURES SAUCE DU JOUR		OMELETTE	PLAT VÉGÉTARIEN
JUN 2025	du 9 au 13	FÉRIÉ	SAUCISSE DE VOLAILLE				PLAT SANS PORC
			OMELETTE	PANÉ DU FROMAGER		BOULETTES DE SOJA TOMATE/BASILIC SAUCE DU JOUR	PLAT VÉGÉTARIEN
	du 16 au 20			RÔTI DE DINDE SAUCE DU JOUR			PLAT SANS PORC
		QUENELLES NATURES SAUCE DU JOUR		BOULETTES VÉGÉTALES SAUCE DU JOUR	OCEAN STICK	GALETTE VÉGÉTALE SAUCE DU JOUR	PLAT VÉGÉTARIEN
	du 23 au 27		SAUTÉ DE DINDE SAUCE DU JOUR				PLAT SANS PORC
			BOULETTES DE LENTILLES JAUNES SAUCE DU JOUR	QUENELLES NATURES SAUCE DU JOUR	OMELETTE	LASAGNES DE LÉGUMES	PLAT VÉGÉTARIEN
JUILLET 2025	du 30/06 au 4/07					ŒUF DUR MAYONNAISE	ENTRÉE VÉGÉ
			SAUCISSE DE VOLAILLE				PLAT SANS PORC
			OMELETTE	TORSADES SAUCE TOMATE ET FROMAGE RÂPÉ	BOULETTES PANÉES FAÇON THÂÏ ET MAYONNAISE	SALADE DE PÂTES PERLES, TOMATE, MAÏS, MIMOLETTE VINAIGRETTE	PLAT VÉGÉTARIEN

"Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher de la cuisine."