



api

CUISINONS
L'AVENIR
AVEC PASSION



**RÉUNION D'ÉCHANGE CONCERNANT
LES CHANGEMENTS
À LA RESTAURATION SCOLAIRE
LE JEUDI 13 AVRIL 2023 À 18H30
A LA SALLE DES FÊTES DE MEURCHIN**



PRÉSENTATION DE L'ENTREPRISE





NOTRE ÉQUIPE RÉGIONALE



NOTRE ÉQUIPE RÉGIONALE

Implantée à Oignies, API est un acteur reconnu de l'économie locale. Nous cuisinons exclusivement pour nos clients des Hauts-de-France et plus particulièrement du Pas-de-Calais Artois.

Cuisiniers de métier

Notre équipe est composée de **210 passionnés de cuisine**, dont une majorité de cuisiniers. L'encadrement de terrain est exclusivement composé d'anciens Chefs, qui conservent un œil expert sur l'activité de nos restaurants.

“L'encadrement de terrain est exclusivement composé de Chefs “



Travail d'équipe

Nous aimons **le travail en équipe** dans nos restaurants et aussi dans notre organisation. Les décisions et les engagements sont collégiaux : cette proposition commerciale est ainsi le fruit d'une collaboration étroite entre les services pour **répondre spécifiquement à vos attentes.**

QUELQUES RÉFÉRENCES RÉGIONALES

- Ville de Mons en Pévèle
- Ville de Libercourt
- Ville de Haisnes
- Ville de Provin
- Ville d'Arras
- Ville de Oignies
- Ville de Wingles
- Etc...

7 500
repas/jour

210
salariés

17 M€
DE CHIFFRE
D'AFFAIRES

85 SITES





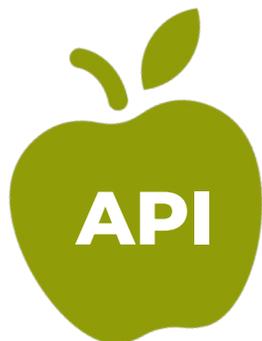
LA FORCE D'UNE ENTREPRISE FAMILIALE



NOTRE ADN EST LE MÊME DEPUIS 1956

- Respect de nos équipes
- Sélection des produits
- Construction de partenariats durables avec nos clients
- Cuisine réalisée par nos chefs
- Recherche constante de solutions
- Simplicité et rigueur dans le travail

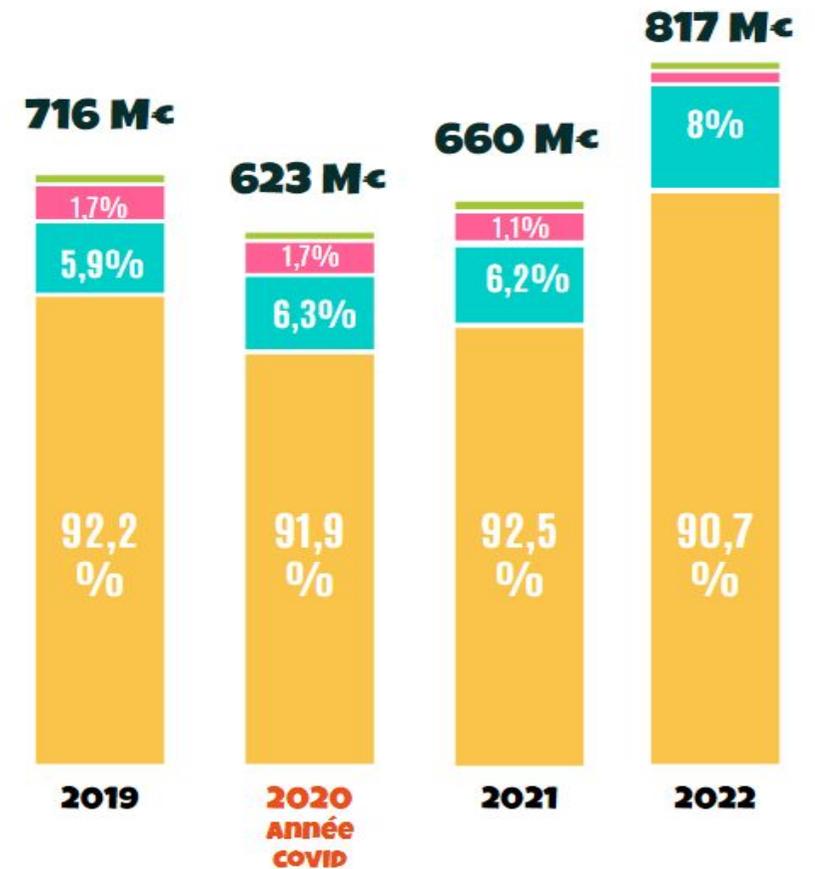
Les résultats nous donnent raison : Api RESTAURATION enregistre **la meilleure progression du marché sur les 15 dernières années avec une croissance interne moyenne de plus de 10 % par an (hors effet Covid)**



C.A. GROUPE 2022

817 MILLIONS

★ France ★ Allemagne ★ Belgique ★ Luxembourg



TÉMOIGNAGE



Laure Lagier,
Responsable
Développement Durable

Responsables, nous le sommes. Responsables de nos approvisionnements, responsables de la réduction du gaspillage alimentaire, de la maîtrise de notre empreinte carbone. Responsables aussi de la formation de nos équipes, de la sensibilisation de nos publics et de notre implication dans le tissu local.

Dans nos régions, Api se mobilise afin d'être un acteur reconnu du développement local et durable. C'est sur le terrain que je vis ma fonction de Responsable du Développement Durable : je vais à la rencontre des convives, des clients décideurs et des équipes – là où le Développement Durable se construit au quotidien. C'est dans nos restaurants que naissent et se développent les bonnes pratiques que nous essayons, de région en région, grâce à 42 référents sur le terrain.

Notre Développement Durable est innovant, personnalisé, pragmatique, ses résultats visibles et quantifiables...

A l'image d'Api Restauration !





PRÉSENTATION DU NOUVEAU MARCHÉ POUR LA VILLE DE MEURCHIN SUITE À L'APPEL D'OFFRE



PRÉSENTATION DU NOUVEAU MARCHÉ



- Nouveau marché **2 ans minimum**
- Les repas restent préparés sur place.
- Nous avons eu un niveau d'exigence pour la qualité des repas plus élevé que ce qu'impose les lois en vigueur :
- Un minimum de **25 % de produits certifiés « agriculture biologique »** (bio, label rouge, AOP, AOC, STG, IGP) ou issus du commerce équitable. Les produits d'origine Hauts-de-France seront à privilégier.
- Minimum **25 % de produits d'origine Hauts-de-France** et préférentiellement issus de circuits courts et pouvant être aussi labellisés conformément à la loi EGalim. Avec une attention particulière pour les exploitations agricoles de Meurchin et de la CALL.
- Quelques exemples concrets : **Légumes en crudités 100 % Frais, 30 % de produits laitiers bio, viande de bœuf 100% française et 100% frais, poissons 100% filet.**
- Des **animations seront proposées régulièrement** et des actions spécifiques pour la **lutte contre le gaspillage alimentaire** seront menées.



nutrition

L'engagement
Durable
d'Api Restauration
au Restaurant
Scolaire
de Meurchin



La conception des menus



Mise en place d'un Plan Alimentaire

(en fonction des demandes de la ville)

- Crudités
- Bœuf 2e catégorie
- Légumes et féculents
- Laitage



Proposition d'une base de menu répondant à la réglementation nutritionnelle actuelle

- Concombre à la vinaigrette
- Bœuf Bourguignon
- Purée de pommes de terre - carottes
- Yaourt aromatisé bio



Adaptation du menu par la Cheffe de cuisine,

(En fonction des habitudes alimentaires des enfants de Meurchin)

Sans oublier la saisonnalité des produits



La réglementation nutritionnelle ?



- **Fréquences de service minimale et maximale** : Certains produits sont favorisés (comme les crudités, produits laitiers riches en calcium). D'autres sont limités (charcuterie, pâtisserie, friture).



- **Grammages** : Les grammages servis sont adaptés à l'âge des convives.



- **Apport contrôlé en sel, sauces, et boissons**

La conception des menus



Echange sur la prestation et Validation des menus En commission restauration :

- Avec des représentants de la Mairie
- Avec des enfants, parents d'élèves
- Avec des représentants d'Api (chef de secteur, chef de cuisine, diététicienne)

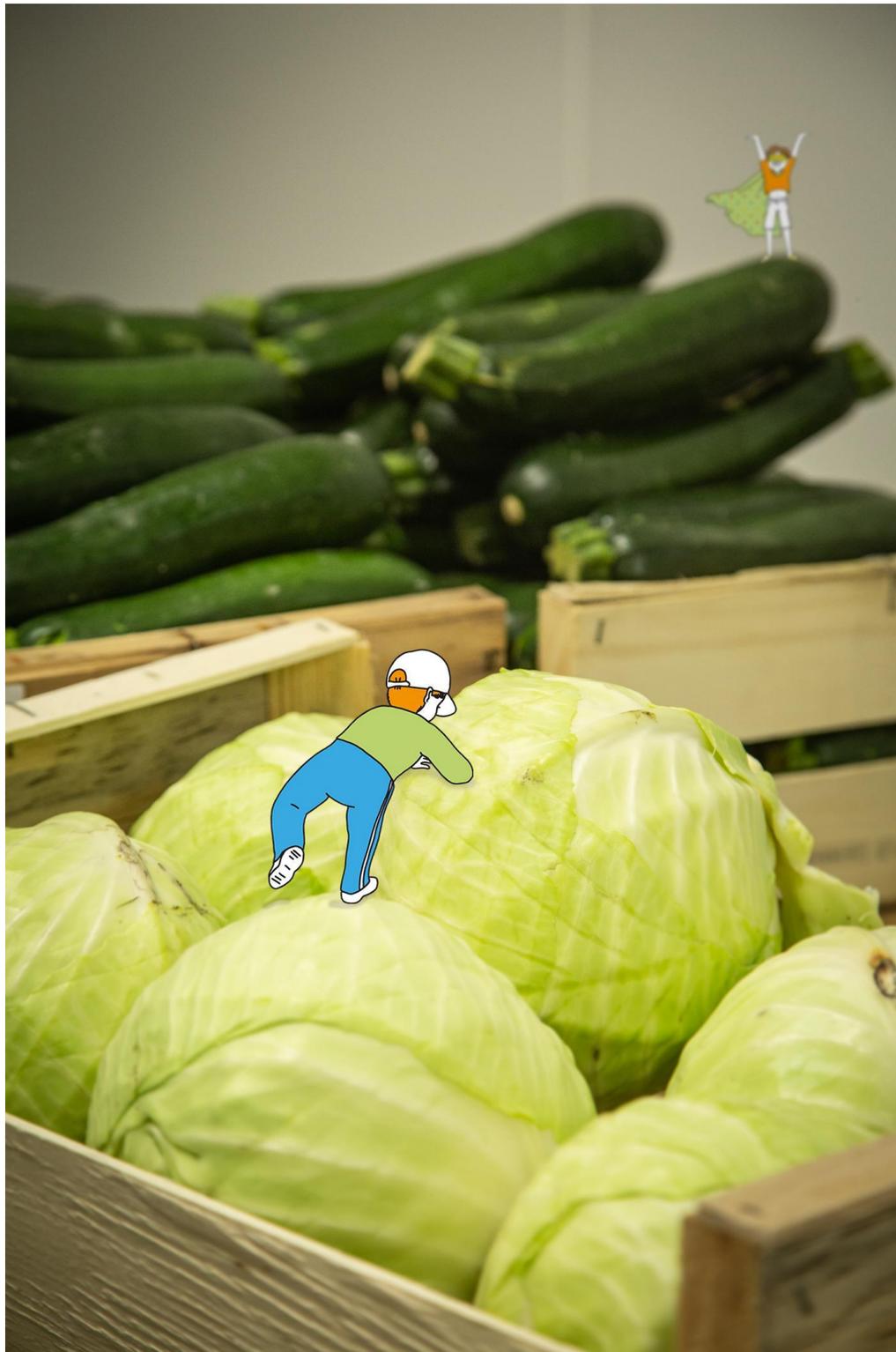
- Les menus sont consultables sur le site internet de la ville

Restaurant de Meurchin
Semaine du 27 Février au 05 Mars 2023

Légende:
Produit bio
Repas végétarien
Repas à l'abuse
Menus sous réserve d'approvisionnement

lundi 27 février	mardi 28 février	mercredi 01 mars	jeudi 02 mars	vendredi 03 mars
MACEDOINE DE LEGUMES	SALADE VERTE VINAIGRETTE		CELERI RAPE REMOULADE	FRIAND AU FROMAGE
PARMENTIER DE POISSON	ROTI DE PORC SAUCE SUPREME	BOULETTES DE BOEUF SAUCE NAPOLITAINNE	NUGGETS DE VOLAILLE	FILET DE POISSON SAUCE AU CITRON
	POMMES DE TERRE AU THYM	SEMIOULE BIO	PUREE DE POMMES DE TERRE	RIZ BIO
	PETITS POIS AUX OIGNONS	POELEE HIVERNALE (Courge, champignons, carottes)	HARICOTS VERTS A L'AIL	FONDUE DE POIREAUX
FRUIT DE SAISON		BUCHETTE LAIT MELANGE		
	BEIGNET AU CHOCOLAT	COMPOTE DE FRUITS	YAOURT AROMATISE BIO	LIEGEOIS A LA VANILLE

API RESTAURATION, S.A.S. au Capital de 10.000.000,00€ - RCS Lille Métropole - 477 181 010 - Siège : 384 rue du Général de Gaulle 59170 Mons-en-Barrois
Agence Pau-De-Calais-Artois - Terrasses du Métaphore - Site de la fosse 9-9bis - 42560 OIGNES - Tél: 03.52.03.41.80 - Fax : 03.21.77.80.97



Une prestation
conforme à la
loi Egalim



Avec

25%

de produits
durables

Avec

25%

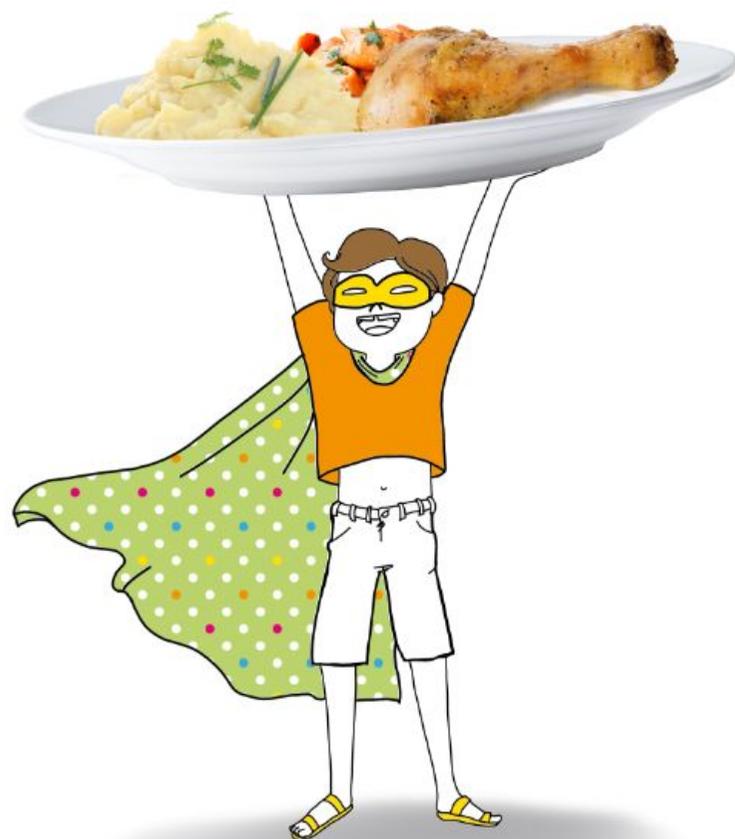
de produits
Bio



Des produits durables et responsables



Nous cuisinons des aliments bruts, frais et bio.



Des *ingrédients bruts*
pour des saveurs authentiques



Des *produits frais de pleine saison*
pour un maximum de goût et de
nutriments



Des *produits bio* pour préserver
la santé et l'environnement



Des *produits locaux* qui
contribuent à l'économie régionale

Des produits durables et responsables



Tous nos légumes et
fruits

sont des produits
régionaux et/ou issus de
l'agriculture biologique.



Les yaourts sont
issus de l'agriculture
biologique.

Tous nos féculents
(semoule, riz, pâtes) sont
issus de l'agriculture
biologique..



2. Des produits durables et responsables



Nous sommes fiers de nos partenariats locaux et régionaux.



- Au restaurant scolaire de Meurchin, l'équipe de cuisine travaille avec :
 - La Boulangerie La Flûte Enchantée de Wingles
 - La Société Lebel Viande Service et l'entreprise Pruvost Leroy : fournisseur régional de viande de bœuf (bio et non bio), porc, charcuteries et dinde.
 - Le grossiste Terre Azur, pour les fruits et légumes.

Nos **PRODUCTEURS**
ont du talent !

La lutte contre le gaspillage alimentaire



La table de tri



La table de Tri permet de trier ses déchets de plateau au débarrasage et sensibiliser les enfants sur la quantité gaspillée.



La lutte contre le gaspillage alimentaire



La pesée des déchets

Mise en place d'une pesée des déchets pour identifier l'origine du gaspillage et déterminer des actions pour l'éviter.



La lutte contre le gaspillage alimentaire



Sensibilisation des enfants



Affichage dans la
salle de restaurant
pour aider les
enfants à
composer leur
plateau

Mes 5 Missions Anti-Gaspillage avec **LA TEAM**

MISSION 1 :
Je ne gaspille pas le pain
Je prends = Je mange

MISSION 2 :
Je pense à boire
et à finir mon verre d'eau

MISSION 3 :
Je finis mon repas
J'ai encore faim ?
Je vérifie si j'ai bien tout mangé :
mon entrée, mon plat, ma
garniture et mon dessert ?

MISSION 4 :
Ni trop ni trop peu !
La quantité de viande servie
correspond à mes besoins et à
mon âge.

MISSION 5 :
J'organise mon plateau
pour faciliter le tri avant de sortir

api



Les Producteurs Locaux



UN MORCEAU DE PAS-DE-CALAIS

dans votre assiette



Nos crudités sont fraîches
et servies avec **UNE
VINAIGRETTE MAISON**



Des pommes de terre de notre producteur,
SAVARY à ANGRES (62)



100% des viandes porcines, bovines et la
volaille sont fraîches et **D'ORIGINE
FRANÇAISE**



De l'épicerie de chez **EPISAVEURS à
Noeux les Mines (62)**



Maximum 20% de surgelés (notamment
le poisson pour une maîtrise des arêtes)
de chez **DAVIGEL (59)**



Fromages à la coupe de la Ferme des Auges
(62)



API est en constante recherche de partenariats
avec des fournisseurs locaux.



Des fruits et légumes de chez Arnout à
Hantay (59) et Ô fruit de la Passion (62) et
des ateliers du Ternois (62)



Nos potages sont tous
CUISINÉS MAISON



De la viande de chez **PRUVOST LEROY
à SAINT HILAIRE COTTES (62) OU LESAGE
(59) OU LABEL à GOUY-SAINT-ANDRE (62)**



Des yaourts de la ferme Billion-Hernu à
Monchy-cayeux (62)



Du fromage de chez **PROLAIDIS (59)**



Du pain de la boulangerie de **WINGLES (la
boulangerie de MEURCHIN ne souhaitant pas
livrer le restaurant scolaire).**



DES DESSERTS MAISONS
sont proposés dans nos menus





**NOUS SOMMES FIERS
DE NOS PARTENAIRES
LOCAUX ET RÉGIONAUX**

Janvier



Endive Pomme

Février



Chou Kiwi

Mars



Epinard Ananas

Avril



Carotte Citron

Mai



Petit pois Banane

Juin



Radis rose Fraise

Juillet



Aubergine Pêche

Août



Tomate & courgette Melon & pastèque

Septembre



Brocoli Prune & rhubarbe

Octobre

Rencontres du
Goût

Novembre



Courge Poire & raisins

Décembre



Céleri Clémentine

Les Animations

Quelques exemples d'animations réalisées sur le restaurant scolaire de MEURCHIN



Prochaine
animation
Le 07 juillet
2023



LES RENCONTRES DÉVELOPPEMENT DURABLE

Nous voulons partager notre engagement pour une restauration qui gaspille moins, qui pollue moins et qui favorise les produits régionaux de saison.

Un calendrier d'animations est proposé chaque année.

Parmi ces temps forts, 2 incontournables développement durable :

- **SEPTEMBRE : La Semaine Européenne du Développement.** Au cours de ce mois l'approvisionnement local et les producteurs régionaux sont mis à l'honneur dans votre restaurant.
- **NOVEMBRE : La Semaine Européenne de la Réduction des Déchets** nous permet de mettre en exergue notre lutte continue contre le gaspillage alimentaire.



RECETTE ÉLABORÉE PAR LES CHEFS API POUR...
LE DESSERT SOLIDAIRE
ÉDITION 2019-2020

Rencontres
Goût

CROQUETTES
de chocolat et clémentine

INGRÉDIENTS :
Pour 8 personnes
• 185 g de chocolat 65% cacao du commerce équitable
• 45 g de chocolat 40% cacao du commerce équitable
• 60 g de crème liquide
• 6 cl de lait ^{UHT} écrémé
• 4 cl de jus de fruit de clémentine
• 200 g de pain de mie blanc tranché sans la croûte
• 100 g de poudre d'amande
• 3 œufs entiers (150 g)
• Huile de friture

LA GANACHE :
• Dans une casserole, faire fondre les 2 chocolats.
• En même temps, chauffer le lait et la crème dans une autre casserole et lorsque ce mélange est bien chaud, le verser en trois fois sur les chocolats fondus.
• Ajouter le jus de clémentine, mélanger au fouet et terminer en émulsionnant au mixeur plongeant, pour que la ganache soit homogène et lisse.

LES CROQUETTES :
• Laisser refroidir la ganache au frigo, la mettre dans une poche à pâtisserie, la pocher de la taille d'une truffe. Bien rouler ces boules avec les mains, les laisser prendre au congélateur environ 1h.

LA PANURE :
• Dans un robot, réduire le pain en poudre très fine après l'avoir passé au congélateur.
• Sortir les croquettes de chocolat, les rouler une fois dans la poudre d'amandes avant de les tremper dans les œufs battus en omelette. Les paner avec la poudre de pain. Débarrasser les croquettes panées sur une assiette et les placer au congélateur pendant 15 min. Répéter l'opération.

LA CUISSON :
• Préchauffer le four à 160°.
• Chauffer l'huile à 180°, y plonger les croquettes avec une écumoire pendant 1 min.
• Les égoutter sur du papier et les passer 1 min au four.

api

Rencontres
Goût

SOUS ÉNERGIES CHIMIQUES

CUISINONS

BIO

SOUS NITRATES SOUS PESTICIDES

API Restauration soutient l'approvisionnement des produits issus de l'Agriculture Biologique et plus particulièrement des produits bio-régionaux. Les produits bio protègent la santé des agriculteurs, la biodiversité, la fertilité des sols ainsi que la qualité de l'air et de l'eau. Dégustons-les !

www.api-restauration.com

Retrouvez nos actions développement durable sur www.api-restauration.com

api

En plus de ces 2 opérations, d'autres temps forts sont proposés sur les thèmes suivants :

- Les produits Bio
- L'empreinte Carbone
- Le Gaspillage Alimentaire
- La Pêche Durable
- Les Produits Locaux

affiches réalisées en interne par CréApi



Une Entreprise à mission



CE QUE L'ON DIT... ON LE FAIT !

L'ensemble de nos salariés portera notre **raison d'être** :

“CUISINONS L'AVENIR AVEC PASSION ! “

...pour partager nos **savoir-faire culinaires** et nous engager à réaliser une cuisine **gourmande et durable** ; une restauration **sociale, consciente des enjeux sociétaux et environnementaux** du 21^{ème} siècle.

Cette ambition s'appuie sur des **actions concrètes déclinées en 4 missions** ; des engagements explicites, irréversibles et ancrés dans nos statuts :



MISSION 1

Grandir au cœur de chaque territoire avec une gouvernance décentralisée et participative



MISSION 2

Construire une cuisine consciente et engagée



MISSION 3

Assurer une alimentation saine, sûre et gourmande pour nos convives.



MISSION 4

Faire vivre la passion de la cuisine et la fierté d'appartenance de nos équipes.





Présentation du nouveau portail restauration “ALISE”





INSCRIPTION ET RÉGLEMENTATION

- 1) Inscription doit obligatoirement être faite via la fiche d'inscription annuelle et transmise à Api.
- 2) Réception des identifiants de connexion.
- 3) La réservation de la cantine se fait uniquement en ligne sur le portail ALISE
- 4) Les repas doivent être réservés 8 jours calendaires avant leur consommation.
- 5) Le règlement du restaurant scolaire doit être signé

BIENTÔT UN NOUVEAU PORTAIL RESTAURATION “ALISE”

pour régler de chez vous les repas de vos enfants

Nouveau à la restauration scolaire le paiement “en ligne”



- 1 Je remplis ma fiche d'inscription, une par enfant, c'est obligatoire même si mon enfant ne fréquente pas le restaurant scolaire
- 2 Je rends ma ou mes fiches d'inscription à l'école.
Attention ! 1 fiche par parent si vous êtes séparés
- 3 Je reçois mes identifiants
- 4 Je reçois mes identifiants

DE NOUVEAUX SERVICES AFIN DE FACILITER LES INSCRIPTION POUR LES PARENTS

Les réservations se feront en ligne via un espace sécurisé.

Le paiement se fera lui aussi en ligne via une carte bleue.

Il faudra impérativement **remplir en amont une fiche d'inscription** pour recevoir vos identifiants.

Sur le site internet les familles pourront accéder très facilement aux informations du compte de l'enfant afin de **suivre au jour le jour, son solde, ses passages à la demi-pension, ainsi que les transactions financières.**

La mise en place de ce nouveau système se fera par étape :

- Les nouveaux critères de qualité sont déjà effectifs.
- Les familles recevront un code d'accès au portail restauration "ALISE".

Démarrage des inscriptions en ligne à partir du 1er mai pour la semaine du 8 mai 2023.

Espace famille - Client

La connexion s'effectue via le lien fourni par l'établissement dans le courrier ou sur le mail du responsable financier, les identifiants de connexion sont également fournis.

Menu de connexion:

Espace famille - TEST ALISE (CF)

Veuillez vous identifier

Identifiant ou mail

Mot de passe

Se connecter

Identifiant ou mot de passe incorrect !



Mot de passe oublié ?

Comment utiliser ce service ?

Copyright © 2023 Alise Tous droits réservés (v13 - wp10011) - Mentions légales - Politique de gestion des cookies

ATTENTION: en cas de perte des identifiants il est possible de réinitialiser le mot de passe via l'option disponible en bas à gauche (voir la capture ci-dessus). Si vous ne recevez pas le mail de réinitialisation, il faudra vérifier dans les courriers indésirables ou rapprochez-vous de l'établissement afin de voir si le mail du responsable légal est correctement renseigné sur le compte élève.

The screenshot shows the 'Espace famille' interface. At the top, the header 'Espace famille -' is highlighted with a red box and a '1'. Below it, the user profile 'Connecté sous :' is highlighted with a red box and a '2'. The balance 'Solde au 06/04/2023 : 26,10 €' is highlighted with a red box and a '3'. A red box with a '4' highlights an announcement: 'Ouverture de la restauration scolaire : 11h30 - 12h 45 --- LE PAIEMENT EN LIGNE SERA DESACTIVE DU 27/04/2023 AU 02/05/2023 INCLUS !'. The navigation bar includes 'Accueil', 'Créditer', 'Opérations financières', 'Consommations 2', 'Menu de la semaine', 'Réservation', and 'Informations'. A 'Menu principal' bar is also present. The footer contains the 'aise' logo and copyright information.

Explication page accueil:

1	L'établissement sur lequel vous êtes connecté
2	Le profil sur lequel vous êtes connecté
3	Le profil élève ainsi que le solde du compte à la date du jour
4	Information renseignée par l'établissement

Explication sous-menu:

Depuis le menu accueil vous avez la possibilité d'accéder à tous les sous-menu, voici leurs fonctionnalités:

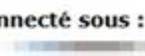
1°/ Menu "créditer" :

The screenshot displays the 'Espace famille' web interface. At the top, there is a navigation bar with a home icon and the text 'Espace famille -'. Below this, a 'Connecté sous:' section shows a user profile picture and a 'Déconnexion' link. A status bar indicates 'Solde au 06/04/2023 : 0,00 €'. A main navigation menu includes 'Accueil', 'Créditer', 'Opérations financières', 'Consommations', 'Menu de la semaine', 'Réservation', and 'Informations'. The 'Créditer un compte' sub-menu is highlighted in red. The main content area features a form titled 'Opération à créditer' and 'Solde actuel'. The form includes a radio button for 'REPAS (8 € ?)', a 'Saisir montant à payer' field with a 'Min. 21 €' constraint, and an 'ou nombre de repas' field with a 'Min. 3' constraint. Below these are fields for 'Convive', 'Adresse mail', and 'Commentaire' (limited to 252 characters). A 'Valider' button and a 'Historique des paiements' link are also present. A 'Retourner à l'Accueil' link is located at the bottom left.

Ce menu vous permet de voir les opérations à créditer ainsi que le montant ou le nombre de repas que vous souhaitez payer. Pour effectuer le paiement il faut saisir un montant à payer ou un nombre de repas et valider, cela vous dirigera sur la fenêtre de paiement. Il est également possible de consulter l'historique de paiement.

2°/ Menu "Opérations financières" :

 Espace famille - TEST ALISE (CF)

Connecté sous :  Déconnexion 

 Solde au 07/04/2023 :

Accueil | Créditer | **Opérations financières** | Consommations | Réservation | Informations

Consulter mes opérations financières du 07/04/2023 à 09:39

- SOLDE AVANCE REPAS ELEVES -8.15 €

[Afficher le détail](#)

Date *	Désignation	Débit(€)	Crédit(€)
10/02/23	 REPAS	-47.85	
23/01/23	 ENCAISSEMENT		35.00
	 REPORT INITIAL		4.70

* Date de la dernière transaction.

 Imprimer la liste

 Retourner à l'Accueil

 Aide

 Copyright © 2023 Alise Tous droits réservés (v13 - wp10011) - Mentions légales - Politique de gestion des cookies

Ce menu vous permet de voir les encaissements ainsi que les débits sur le compte élève.

3°/ Menu "consommations":

Solde au 07/04/2023 : -8,15 €

Consulter les consommations

Septembre 2022							Octobre 2022						
Lu	Ma	Me	Je	Ve	Sa	Di	Lu	Ma	Me	Je	Ve	Sa	Di
			1	2	3	4						1	2
5	6	7	8	9	10	11	3	4	5	6	7	8	9
12	13	14	15	16	17	18	10	11	12	13	14	15	16
19	20	21	22	23	24	25	17	18	19	20	21	22	23
26	27	28	29	30			24	25	26	27	28	29	30
							31						

Novembre 2022							Décembre 2022						
Lu	Ma	Me	Je	Ve	Sa	Di	Lu	Ma	Me	Je	Ve	Sa	Di
	1	2	3	4	5	6				1	2	3	4
7	8	9	10	11	12	13	5	6	7	8	9	10	11
14	15	16	17	18	19	20	12	13	14	15	16	17	18
21	22	23	24	25	26	27	19	20	21	22	23	24	25
28	29	30					26	27	28	29	30	31	

Janvier 2023							Février 2023						
Lu	Ma	Me	Je	Ve	Sa	Di	Lu	Ma	Me	Je	Ve	Sa	Di
						1			1	2	3	4	5
2	3	4	5	6	7	8	6	7	8	9	10	11	12
9	10	11	12	13	14	15	13	14	15	16	17	18	19
16	17	18	19	20	21	22	20	21	22	23	24	25	26
23	24	25	26	27	28	29	27	28					
30	31												

Mars 2023							Avril 2023						
Lu	Ma	Me	Je	Ve	Sa	Di	Lu	Ma	Me	Je	Ve	Sa	Di
		1	2	3	4	5						1	2
6	7	8	9	10	11	12	3	4	5	6	7	8	9
13	14	15	16	17	18	19	10	11	12	13	14	15	16
20	21	22	23	24	25	26	17	18	19	20	21	22	23
27	28	29	30	31			24	25	26	27	28	29	30

Mai 2023							Juin 2023						
Lu	Ma	Me	Je	Ve	Sa	Di	Lu	Ma	Me	Je	Ve	Sa	Di
1	2	3	4	5	6	7				1	2	3	4
8	9	10	11	12	13	14	5	6	7	8	9	10	11
15	16	17	18	19	20	21	12	13	14	15	16	17	18
22	23	24	25	26	27	28	19	20	21	22	23	24	25
29	30	31					26	27	28	29	30		

Juillet 2023							Août 2023						
Lu	Ma	Me	Je	Ve	Sa	Di	Lu	Ma	Me	Je	Ve	Sa	Di
					1	2		1	2	3	4	5	6
3	4	5	6	7	8	9	7	8	9	10	11	12	13
10	11	12	13	14	15	16	14	15	16	17	18	19	20
17	18	19	20	21	22	23	21	22	23	24	25	26	27
24	25	26	27	28	29	30	28	29	30	31			
31													

Passage	Jour de fin de semaine	Pas de service	Jour ouvert à la restauration	Aujourd'hui
---------	------------------------	----------------	-------------------------------	-------------

ADAH JOSEPHINE : 11 consommations du 24/01/2023 au 10/02/2023

Date	Tarif	Quantité	Montant	Total
10/02/2023 12:35 DEJEUNER	DP LP	1	4,35 €	4,35 €
08/02/2023 12:24 DEJEUNER	DP LP	1	4,35 €	4,35 €

Vous trouverez un tableau sur l'année scolaire avec les passages de l'élève, en dessous du tableau vous trouverez la liste de passage.

4°/ Menu "réservation":

Connecté sous : Déconnexion

Solde au 07/04/2023 : -8,15 €

Accueil | Créditer | Opérations financières | Consommations | **Réservation** | Informations

Réserver un repas

Sélectionner un jour dans le calendrier ci-dessous pour réserver

DEJEUNER

Heure limite de réservation/annulation : 10:30:00 pour aujourd'hui

Avril 2023

Lu	Ma	Me	Je	Ve	Sa	Di
					1	2
3	4	5	6	7	8	9
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23
24	25	26	27	28	29	30

Mai 2023

Lu	Ma	Me	Je	Ve	Sa	Di
1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30	31				

Légende

- Jour réservé (annulable)
- Jour réservé mais non annulable
- Jour non réservé

[Retourner à l'Accueil](#) | [Aide](#)

Ce menu vous permet de sélectionner un jour de réservation et également de voir les précédents jours réservés, si l'option est proposée par l'établissement.

5°/ Menu "informations":

Espace famille - TEST ALISE (CF)

Connecté sous : [Avatar] [Déconnexion](#)

Solde au 07/04/2023 : -8,15 €

Accueil | Créditer | Opérations financières | Consommations | Réservation | Informations

Mes informations

Identifiant:

Nom:

Prénom:

Adresse 1:

Adresse 2:

CP:

Ville:

Tél. fixe:

Tél. mobile:

Adresse mail:

[Changer mon mot de passe](#)

Historique de connexion

[Retourner à l'Accueil](#)

[Aide](#)

Copyright © 2023 Alise Tous droits réservés (v13 - wp10011) - Mentions légales - Politique de gestion des cookies

Ce menu indique les informations du compte de connexion du compte parent, depuis ce menu il est possible de modifier les informations des parents (téléphone, adresse mail, postal) et également de faire le changement du mot de passe.



FOIRE AUX QUESTIONS



FOIRE AUX QUESTIONS

- 1) Est-ce que je peux encore m'inscrire en Mairie ?
- 2) Si j'ai un problème ou une question, comment faire ?
- 3) Faut-il remplir une fiche si mon enfant ne mange pas à la cantine ?
- 4) Est-ce que l'on peut s'inscrire dans un délai inférieur à 8 jours ?
- 5) Est-ce que je peux régler par chèque ou espèce ?
- 6) En cas d'absence de mon enfant suis-je remboursé ?
- 7) Avec mon conjoint nous sommes en garde alternée et payons à tour de rôle, comment devons nous procéder ?





QUESTIONS RÉPONSES POUR LES PARENTS





api

CUISINONS
L'AVENIR
AVEC PASSION



MERCI POUR
VOTRE ÉCOUTE
ET VOTRE PARTICIPATION