

A Lys-lez-Lannoy, le 31 Janvier 2019

Objet : Nouvelle prestation "Mise en valeur des protéines végétales"

Madame, Monsieur,

Api Restauration se montre attentive aux évolutions des goûts et des attentes de ses convives en matière d'alimentation. L'ANSES (Agence Nationale de Sécurité Sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail) s'est par ailleurs récemment prononcée sur la nécessité de consommer davantage de légumineuses et de céréales complètes, en réduisant la consommation de charcuterie et de viande.

C'est pourquoi nous avons choisi de mettre à l'honneur un plat valorisant les protéines végétales chaque mois.

Par ce biais, API Restauration souhaite enrichir la diversité des repas proposés à ses petits convives, tout en restant conforme aux recommandations en matière de nutrition et en garantissant des apports en protéines adaptés. Cette prestation à base de céréales, de légumineuses et de fromage permet de développer des associations et des saveurs nouvelles, en diversifiant l'origine des protéines consommées.

Cette alternative constitue en outre une solution de restauration respectueuse de l'environnement, dans la mesure où la filière des fruits et légumes est l'une des plus faibles en émission de gaz à effet de serre.

Ce menu alternatif sera ainsi proposé chaque mois à compter du 25 février 2019.

Laura PLANQUE, Diététicienne, se tient à votre écoute pour répondre à toutes vos questions.

Nous vous prions, Madame, Monsieur, de recevoir nos salutations distinguées.

Laura PLANQUE

Tony HARMAND