

**Be Api**  
info gourmande  
Champagne Ardenne...

Vous informer à  
chaque période sur  
nos partenaires,  
notre métier et  
notre savoir faire.

**Mars - Avril 2025**

## Le printemps arrive, profitons de dame nature et de ses merveilles !

Après les mois d'hiver, la nature se réveille et nous offre un beau spectacle !

Les arbres bourgeonnent, les fleurs éclosent et les oiseaux chantent .

L'heure du jardinage et des belles promenades a sonné !



LA RHUBARBE

## Être cuisinier responsable, c'est d'abord privilégier la saison !

Api Champagne Ardenne à cœur de servir à ses convives des fruits et légumes de saison.

Le **27 mars** prochain, nos chefs proposeront à nos petits convives de déguster **la compote pomme Bio - rhubarbe**.

## Animer le temps du repas, pour un moment convivial !

Nous débuterons cette période par un repas **"La vie en rose"**, qui sera proposé **le vendredi 14 mars**.

Le **25 avril**, Api vous proposera son repas de Pâques et son **gâteau rond aux pépites de chocolat**.



PÂQUES

## Agir pour la planète, en consommant local !

Le **25 février**, Api Restauration a été primée au Salon de l'agriculture par l'**Association Nationale Pommes Poires** pour sa politique d'achat et son engagement pour un approvisionnement français et responsable. Api est **la première** société de restauration collective primée.

**Et maintenant,**  
*bon appétit !*



Au Salon de l'agriculture  
2025  
Un partenariat  
de plus de 10 ans !

api