

Nantes, le 27 juin 2025

Madame, Monsieur, Chers parents,

Nous souhaitons vous informer d'une évolution importante concernant le service de restauration scolaire pour la prochaine année.

Après une étude approfondie, nous avons le plaisir de vous annoncer notre nouveau partenariat avec la société **API Restauration**, réputée pour son engagement en faveur d'une cuisine de qualité.

API Restauration partage nos valeurs et s'engage à proposer des repas équilibrés, variés et savoureux. Leur approche met l'accent sur l'utilisation de **produits frais et locaux**, contribuant ainsi à soutenir les producteurs de notre région tout en garantissant une qualité supérieure de la restauration proposée.

Pour garantir la qualité et la pertinence des menus, un partenariat étroit sera mis en place avec l'établissement, incluant la création d'une **commission restauration**. Nous aurons ainsi l'opportunité de travailler ensemble sur les choix de menus et les orientations du service.

**A partir de la rentrée de septembre 2026** et afin de mieux répondre à vos besoins et à l'organisation de la vie de famille, tout en optimisant la gestion de notre service de restauration et en réduisant le gaspillage alimentaire, nous mettrons en place de **nouvelles formules de forfaits de 1 à 4 jours**.

Ces forfaits vous permettront de choisir le rythme de repas adapté à votre enfant.

Nous sommes convaincus que ces changements apporteront une amélioration significative de l'expérience de restauration pour nos élèves et offriront une plus grande flexibilité aux familles.

En vous souhaitant un très bel été.

Bien à vous.

Mme EL JANATI Caroline  
Chef d'Etablissement



LYCÉE / CAMPUS  
Caroline  
EL JANATI  
Chef d'établissement  
TALENSAC