Scolarest

Bien dans son assiette

Donner aux jeunes le goût de bien grandir,

en prenant soin de leur santé physique et mentale !





Bien dans son assiette

Scolarest
LA CANTINE QUI PREND SOIN

de la santé des jeunes !





Bien dans son assiette

Chez Scolarest, nous écoutons la nouvelle génération, ses attentes, ses besoins, mais également le contexte dans lequel elle évolue :

17%

Des - de 18 ans sont **en surpoids ou obésité.**

1M

d'élèves seraient victimes **d'harcèlement chaque année.**

1,6M

d'enfants et ados **ont des troubles psychiques.**

Bien manger, c'est prévenir le stress et créer les conditions d'un épanouissement durable.

C'est pourquoi, chaque jour, nous donnons aux jeunes le goût de bien grandir, en prenant soin de leur santé physique et mentale. Le tout, au sein d'une cantine ludique & conviviale.

Goût

POUR TOUS LES PLAISIRS.

Santé

DE TOUT LE CORPS,
LE PHYSIQUE & LE MENTAL.

Connexion

SOUS TOUTES LES FORMES.

Durabilité

TOUT FAIRE POUR
LE MONDE DE DEMAIN.

Scolarest pour que chaque jeune soit bien dans son assiette.

* Santé Publique France & la Haute Autorité de Santé
Enquête de février 2024 auprès de 21 700 élèves du CE2 à la Terminale dans 600 établissements publics par le Ministère de l'Éducation nationale et de la Jeunesse
Chiffres des services publics, publiés dans une tribune de +100 organisations (UNICEF France, SOS Villages d'enfants, etc.).

Bien dans son assiette.

NOTRE ENGAGEMENT

Chez Scolarest, **nous cuisinons pour tous les jeunes qui grandissent et aimeraient se sentir bien, faire le plein d'énergie ou faire disparaître le stress et les soucis...**
Chaque jour, dans une cantine ludique et conviviale, nous préparons pour eux bien plus que des assiettes gourmandes, nous leur inspirons le plaisir de bien manger et leur donnons le goût de bien grandir, en prenant soin de leur santé physique et mentale. Avec Scolarest, les jeunes peuvent être bien dans leur corps et dans leur tête grâce à une alimentation positive.

NOUS CULTIVONS LES PLAISIRS DU GOÛT, en nous adaptant aux papilles qui changent et qui se construisent. Nous cultivons le goût de la découverte, des produits bruts aux recettes originales ou venues d'ailleurs, et le goût du jeu, grâce à des expériences ludiques ou créatives dans l'assiette comme au-delà.

À travers notre cuisine, **NOUS TRANSMETTONS LE POUVOIR DU BIEN MANGER, POUR ÊTRE EN BONNE SANTÉ :** celui de prendre soin de soi en respectant l'équilibre alimentaire, d'écouter son corps, ses besoins et son appétit, tout en sachant écouter parfois ses petites envies. Nous ouvrons à une alimentation positive, sans contrainte, où chaque jeune apprend à faire ses choix pour grandir en équilibre et en confiance.

NOUS CRÉONS DES CONNEXIONS avec les jeunes en écoutant leurs envies et en comprenant la façon dont ils s'expriment et en leur parlant avec bienveillance. Nos Chefs, proches d'eux, favorisent les moments de partage, pour qu'entre deux bouchées de plaisir, il y ait aussi beaucoup de fous rires ! Nous créons finalement des connexions avec les familles en faisant preuve de transparence, pour nourrir leur confiance.

NOTRE CUISINE EST DURABLE. Elle s'adapte aux évolutions de chaque génération comme aux enjeux d'aujourd'hui et de demain. Responsable et engagée, elle valorise les produits locaux, la lutte contre le gaspillage, la réduction des déchets et la sensibilisation de chaque jeune aux bons gestes pour la planète.

Bien nourrir les jeunes, c'est leur donner les clés pour bien grandir et s'épanouir dans leur corps comme dans leur tête. Pour eux, nous construisons le monde de demain, avec gourmandise, conscience et joie.

Scolarest

pour que chaque jeune soit bien dans son assiette.



LES LÉGUMES C'EST PAS trop

Fun et bon pour la santé !

48% Des enfants ne sont pas satisfaits *des légumes proposés à la cantine*



Scolarest s'engage !

+ de plaisir.

- de gaspillage

Une meilleure santé !



Et si les légumes devenaient les stars de l'assiette ?

Pour accompagner les jeunes à aimer les légumes. Scolarest repense leur place dans les menus afin de les rendre plus attractifs pour les jeunes.



3 AXES DE TRAVAIL

Pour que les enfants mangent des légumes

1

30 nouvelles recettes gourmandes et colorées **cuisinées par le chef...**

Smoothies Gaspacho, dips, purées crumble, polenta !



2

2 innovations ludiques et gourmandes pour **donner envie de goûter !**

Nutriscore A + 50% de légumes 0 additif



3

Revue intégrale des **B.A.BA des techniques** culinaires

Sublimer les légumes du quotidien !

LANCEMENT OCTOBRE 26

*BVA pour Scolarest – 2024

Cultiv' ta forme!

C'est PARTI !

Nouveau !

PARTENARIAT INÉDIT

LES FRÈRES LEBRUN, MÉDAILLÉS OLYMPIQUES DE TENNIS DE TABLE







Un programme dédié

pour se motiver toute l'année...
à manger plus de légumes et
prendre soin de sa santé :

Alexis et Félix encourageront
les jeunes à consommer des légumes,
au travers de vidéos, d'affiches, de défis
et de pleins d'autres surprises !

Coachs Lebrun
médaillés olympiques de tennis de table

Des choix sains.

POUR CONTRIBUER

à leur santé au quotidien

La santé physique et mentale des jeunes est **un enjeu majeur,** c'est pourquoi nous faisons le choix de produits plus sains. Nous choisissons nos produits afin de réduire les additifs présents, favoriser **les produits français et du territoire,** ainsi que les produits durables et de qualité.

1

ÉVICTION DE CERTAINS ADDITIFS CONTROVERSÉS*

pour la santé des jeunes

2

DES MARQUEURS CLAIRS

privilégiant les produits français et de proximité





*Notre sélection produit**

Des produits français sur les incontournables de la cantine

CULTIVÉS EN FRANCE

EN ENTRÉE
- Betterave cuite
- Chou blanc
- Salades (batavia, chêne, laitue)

EN ACCOMPAGNEMENT
- Pâtes sèches (blé français)
- Petits pois
- Haricots verts & beurre
- Lentilles (vertes, corail)
- Flageolets, Haricots rouges & blancs
- Pois chiches

EN DESSERT
- Pommes entières
- Bananes des Antilles

Menu

Carottes râpées, vinaigrette citronnée

Bœuf bourguignon

Farfalles

Camembert

Pomme

ÉLEVÉS EN FRANCE

- Bœuf (émincé et sauté)
- Porc (côte échine, émincé, sauté)
- Œuf issu de poule au sol et plein air
- Dinde (filet)
- Poulet (émincé)

FABRIQUÉS EN FRANCE, LAIT FRANÇAIS

- Camembert, Brie
- Tomme
- Yaourt nature
- Petit-suisse nature

*Hors cafétéria, et sous réserve d'approvisionnement disponible des produits concernés

NOURRIR LES LIENS AVEC LE CHEF

c'est aussi prendre soin !

Parce qu'à table, on ne sert pas seulement des repas mais on **créée des liens**, notre chef, son équipe et les jeunes construisent chaque jour une **relation humaine et chaleureuse** qui nourrit autant qu'elle fait grandir.

Les jeunes et leur chef

LA PRÉSENCE DU CHEF JOUE UN RÔLE POSITIF SUR LA SATISFACTION

UN CHEF AVANT TOUT

qui **CUISINE**, inspire les jeunes et transmet sa passion à son équipe : la force vive du restaurant.

ACCOMPAGNEMENT DES JEUNES AU QUOTIDIEN

par leur expérience aux côtés des jeunes et leur posture éducative, nos équipes écoutent, partagent et transmettent le plaisir de bien manger.

UN PARTENARIAT VIVANT

Des temps forts partagés pour faire grandir les liens. Venez nous rencontrer !

Franck Beckert

Cuisinant et proche des élèves

Chef gérant,
cuisinier de formation
4 ans en restauration scolaire

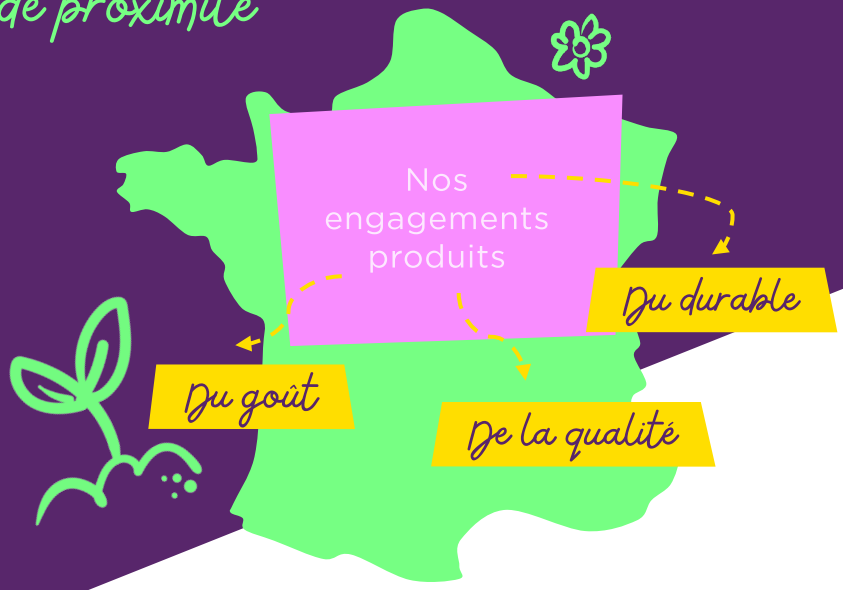


SA PHRASE

« Voir les élèves repartir du restaurant avec le sourire, c'est ma plus belle réussite. »

DES PRODUITS
de proximité





NOUS PORTONS UNE ATTENTION TOUTE PARTICULIÈRE À LA QUALITÉ DES PRODUITS SERVIS AUX RESTAURANTS DE LA VILLE DE SIMIANE-COLLONGUE



Nos achats responsables
POUR VOUS !

50%
Produits durables et de qualité dont

20%
De BIO

1. Des producteurs locaux pour les fruits et les légumes : Bellandi plants (*Tony Bellandi*) et Atypique.
2. Des visites d'une exploitation agricole
3. Jusqu'à 30% de produits locaux en saison
4. Des produits frais et de saison tout au long de l'année.

Scolarest s'engage

Simiane-Collongue

NOUVEAU

parcours au restaurant

ACCOMPAGNER

l'autonomie des élémentaires

Chez TOKI le restaurant

UN SELF PLUS LUDIQUE POUR RÉDUIRE LE GASPI !

Le parcours au restaurant scolaire évolue pour mieux s'adapter à l'appétit et au goût de chacun. Une approche ludique qui implique les enfants en leur donnant la possibilité d'agir quotidiennement

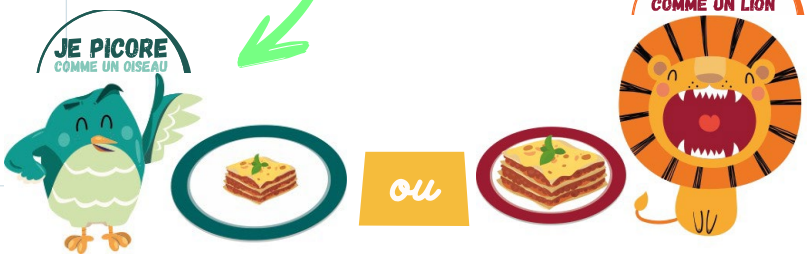
En décembre, les enfants auront la possibilité de choisir entre deux tailles de portions pour les entrées et le plat.

OBJECTIFS

Ecouter son appétit du jour

et

être acteur de ses choix



Le dessert reste le coup de cœur plaisir du repas, il est très apprécié et généralement bien consommé, la portion est identique pour tous !

Ça marche comment ?

Je consulte Le MENU

Quel est mon appétit ?

Est-ce à mon goût ?

Je **CHOISIS** mon entrée

Je choisis la **PORTION** du mon plat

Grrr !

Je mange **TOUT**

Je **TRIE**



Oui !



Ce projet vise à mobiliser toute la communauté scolaire :
les enfants, les équipes du restaurant, les accompagnateurs.
Tous engagés pour réduire le gaspillage alimentaire !

Place à l'action

Toute l'année,

Petit Pois

NOS CHEFS DÉBORDENT D'IMAGINATION

Pour donner aux jeunes le plaisir du goût, l'appétit de la découverte et les bons reflexes alimentaires.

Au programme

Des animations

Des menus spécifiques

Des éléments pour décorer le restaurant

LES RENDEZ-VOUS gourmands 2026-2027



Mieux communiquer AVEC VOUS !

Retrouvez

DE BOUCHE À OREILLE

Notre lettre d'information avec des actus, astuces et recettes !



Consultable sur le site

Scolarest.fr

Retrouvez sur notre site, nos engagements, nos expertises, découvrez aussi toute notre actualité.

Scolarest

Bien dans son assiette

Scolarest
Bien dans son assiette
Une société du Groupe Compass Group France - 15 Boulevard Gabriel Péri, 92240 Malakoff