



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.

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.

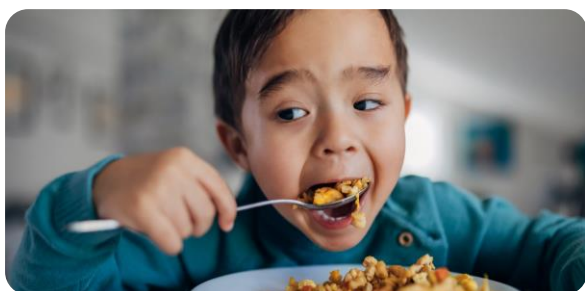
- de gaspillage

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
& additif*

3

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

*Sublimer les
légumes du
quotidien !*



LANCEMENT OCTOBRE 26

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 ✓

privilegiant les produits
français et de proximité



notre sélection produit*



Des produits français pour les incontournables de la cantine

CULTIVÉS EN FRANCE

EN ENTRÉE

- Carotte
- Betterave cuite
- Chou blanc et rouge
- 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 toute l'année
- Bananes des Antilles



Menu

Carottes râpées,
vinaigrette citronnée

Bœuf bourguignon

Farfalles

Camembert

Pomme

ÉLEVÉS EN FRANCE

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

FABRIQUÉS EN FRANCE, LAIT FRANÇAIS

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

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

La santé mais aussi...

ET SURTOUT :

Le goût !

87%



sont satisfaits des féculents et citent
« les PÂTES comme plat préféré »*

Scolarest, la cuisine qui leur parle !

**LES PÂTES RESTENT LEUR
PLAT PRÉFÉRÉ. LE CHEF
PROPOSE UNE EXPÉRIENCE
POUR CASSER LA ROUTINE !**

**ON LES A ÉCOUTÉS....
LEUR COUP DE CŒUR : L'ASIE !**



Ils citent spontanément leur intérêt
pour la culture asiatique, l'univers
manga et les plats asiatiques

Rendez-vous culinaires pour se faire plaisir !

CHACUN SON STYLE !

Un rendez-vous mensuel
attendu où chacun personnalise
son plat selon son envie !

**Pasta
party!**

**C'EST MOI
QUI CHOISIS**

**1.
MES PÂTES**



**2.
MA SAUCE**

**3.
MON TOPPING**



ILS ADORENT

Comme en Corée ou au Japon, leurs
recettes favorites et tendances servies
dans leur cantine !

Nouveau !

*20 nouvelles
recettes*

Inspirées de la street
food coréenne et
japonaise !



o **LANCEMENT DÉBUT 2027** *o*

Place à l'action

Toute l'année.

NOS CHEFS DÉBORDENT D'IMAGINATION

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

Petit
Pois

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