

De Bouche à Oreille

Pour des parents qui ont le goût de l'information

LE GOÛT DE LA RENTRÉE

L'année scolaire est désormais bien lancée, et les premières semaines ont déjà été riches en découvertes et en partage. Petits et grands continuent à explorer de nouveaux horizons avec enthousiasme. Alors que l'automne avance, c'est le moment idéal pour éveiller leur curiosité et nourrir leur soif d'apprendre ! **Au programme dans les mois à venir : des animations inédites, des événements gourmands et de délicieux moments à savourer ensemble.**



Scolarest
GOÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ

AUTOMNE 2024

Étude OpinionWay : Scolarest cuisine la cantine de demain

Cette rentrée a été aussi l'occasion, pour Scolarest, de sonder les attentes des parents et enfants en matière de restauration scolaire. Et le constat est sans appel : l'heure est au changement ! Selon notre enquête menée avec OpinionWay,

Plus de 90% des familles françaises avec enfants sont favorables à une évolution du modèle traditionnel, plus en adéquation avec les besoins actuels.

Les enfants réclament plus de liberté de choix et des portions mieux adaptées à leur appétit : **96% des jeunes veulent composer leur repas en fonction de leur faim** du jour, tandis que **59% des enfants aimeraient voir plus de plats végétariens au menu.**

3 critères
fondamentaux
représentant un
repas idéal pour
les familles :

DES PRODUITS
DE QUALITÉ
56%

UN REPAS ADAPTÉ
À L'APPÉTIT
DE L'ENFANT
53%

UN REPAS
AU GOÛT
DES ENFANTS
53%

Pour les plus jeunes, **89 % des parents soutiennent l'idée d'ajuster les quantités des plats en fonction de leur popularité**, tout en permettant aux enfants de se resservir pour éviter le gaspillage.

Par ailleurs, **60% des parents plébiscitent des produits bio ou labellisés, et 89% des familles sont favorables à une tarification plus équitable**, où l'on ne paie que ce qui est consommé.

Scolarest s'engage à répondre à ce besoin de changement en proposant des solutions concrètes pour faire évoluer la restauration scolaire vers plus de bon sens.



AU CŒUR DE L'ACTU

Scolarest
mijote l'excellence
avec La Brigade
Compass Group France !



Les Chef.fes Scolarest rejoignent La Brigade, un programme fraîchement créé par Compass Group France, qui rassemble les talents culinaires de toute l'Entreprise. Au cœur de cette aventure, nos Chef.fes partagent une mission commune : transmettre leur passion et innover sans relâche. Animé.e.s par un esprit de partage et de convivialité, ils s'engagent à cultiver leur créativité tout en défendant des pratiques culinaires responsables.

La Brigade, plus qu'un programme, est un véritable laboratoire culinaire, où chaque Chef.fe peut repousser ses limites et explorer de nouvelles techniques. Cet environnement stimulant favorise l'expérimentation et l'apprentissage continu. Cerise sur le gâteau : en tant qu'ambassadeurs du programme sur le terrain, nos Chef.fes sont chargés de former et d'inspirer les nouveaux talents, tout en cultivant l'excellence au sein des cuisines Scolarest. De quoi préparer un avenir plein de saveurs dans nos cantines...

LE PROGRAMME DES ANIMATIONS

Un tour du monde dans l'assiette

Cette année, nous vous emmenons à la découverte des cultures du monde à travers des fêtes culinaires qui rythmeront les saisons. Les jeunes auront l'occasion d'explorer de nouvelles saveurs, pour une véritable éducation au goût.

Chaque destination sera mise à l'honneur avec des plats créatifs et gourmands, inspirés des traditions locales. Le Festival des Lanternes, célébré lors du Nouvel An chinois, mettra en lumière les saveurs asiatiques. En mars, le Carnaval de Rio s'invitera dans l'assiette avec des spécialités brésiliennes. En juin, cap sur le Pérou avec la Fête du Soleil Inca, l'occasion de découvrir cette tradition millénaire haute en couleur. Un programme riche en découvertes qui promet d'éveiller autant la curiosité que les papilles !

Rendez-vous en décembre pour notre prochaine animation qui célébrera les fêtes de fin d'année.



C'est de SAISON ! LE PANAIS

Introduit dès l'Antiquité, le panais était autrefois un légume racine incontournable en Europe, avant d'être remplacé par la pomme de terre. Apprécié pour sa douceur, il était consommé cru ou cuit et servait de légume de base en hiver. Source de fibres et vitamines, il fait aujourd'hui son retour en cuisine, où il se décline en purée, potage, gratin ou chips. Cultivé surtout dans les régions au climat tempéré, le panais est redevenu un incontournable des marchés.



MORT DE LIRE !

QUEL EST LE FRUIT
LE PLUS VÉGÉTARIEN ?

C'est la « pas-steak » !

LA RECETTE DE SAISON



Soupe panais croque toasté au chèvre

INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

Pour la soupe

- 2 ou 3 panais
- Environ 6 carottes
- 25 cl de crème
- 1/2 l d'eau
- 1 cube de bouillon de légumes bio
- 2 cuillères à café de cumin moulu
- Sel
- Poivre

Pour les croques toastés

- 8 tranches de pain de mie
- 2 bûchettes de chèvre
- Du beurre

Pour le topping

- 1 botte de persil
- Des oignons frits

PRÉPARATION :

La soupe

1. Nettoyer les herbes et les légumes.
2. Préparer le bouillon et réserver au chaud.
3. Faire revenir dans la matière grasse les oignons, les carottes et les panais coupés en cubes.
4. Ajouter le cumin puis mouiller avec le bouillon, bien mélanger au fouet.
5. Cuire à frémissement 30 minutes.
6. Mixer finement la soupe avant d'ajouter la crème liquide.

Le croque toasté

1. Badigeonner les tranches de pain de mie de beurre fondu.
2. Couper le fromage de chèvre en tranches et les répartir sur le pain de mie.
3. Recouvrir avec une deuxième tranche et toaster au four.
4. Couper le croque en 2.

Le topping

1. Concasser grossièrement le persil plat.
2. Mélanger les oignons frits et le persil.

C'EST PRÊT !

Notre astuce gourmande

Dresser la soupe puis parsemer le mélange oignons frits et persil ciselé. Déposer le croque toasté à côté.