



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.



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 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*

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.

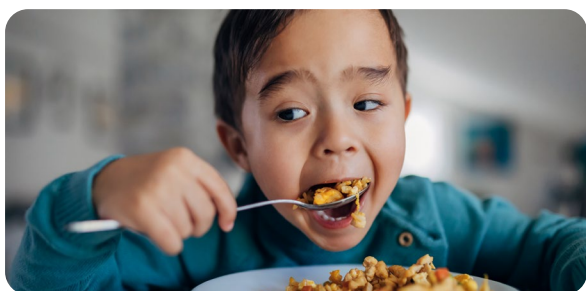
- de gaspillage

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

DES PRODUITS

de proximité



**NOUS PORTONS UNE ATTENTION
TOUTE PARTICULIÈRE À LA QUALITÉ
DES PRODUITS SERVIS AU RESTAURANT
DE L'ENSEMBLE SCOLAIRE SAINT MICHEL**

Nos achats responsables
**POUR
VOUS !** 



70%

Produits issus des circuits courts



Scolarest s'engage



1

Des approvisionnements au sein
de la région Auvergne-Rhône-Alpes.

2

Du pain local fabriqué par un artisan
boulangier « Pan & Gatô » à Annecy.

3

Des producteurs locaux pour les fruits,
les légumes et quelques produits laitiers.

4

Des produits frais et de saison tout au
long de l'année.



Pour **TRIER** et valoriser les déchets



Des bornes pour
recycler les déchets
et sensibiliser à la lutte
contre le gaspillage
alimentaire

Pourquoi faire ?

- **Responsabiliser** les élèves via une démarche pédagogique
- **Rendre** le tri simple et ludique
- **Sensibiliser** les jeunes contre le gaspillage alimentaire
- Les jeunes **prennent conscience**, deviennent acteurs et s'engagent durablement



En élémentaire



Au collège



Au lycée

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

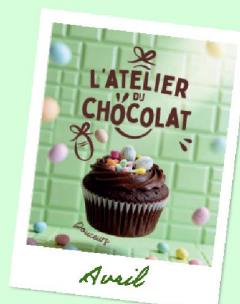
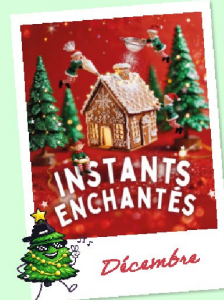
Au programme

Des animations

Des menus spécifiques

Des éléments pour décorer le restaurant

LES
RENDEZ-VOUS
gourmands
2026-2027



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

NOURRIR LES LIENS AVEC LE CHEF

c'est aussi prendre soin !



Parce qu'à table, on ne sert pas seulement des repas mais on **crée des liens**, notre directeur de site, 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 !

Arnaud Richardis

**Directeur
de la restauration**



David Tupenod

**Chef de cuisine,
cuisinier de formation**





Nos ACTUS

à partir de la Toussaint dans votre établissement

La priorité des jeunes :

Se retrouver et se détendre, dans un environnement qui leur plait !

En élémentaire



Chez Toki, l'enfant est acteur de son assiette et apprend à devenir un écocitoyen.



Il compose son plateau selon son envie, il vit son expérience, il mange mieux et gaspille moins ! Nous portons attention à chaque enfant et à ses besoins physiologiques.

Au collège



Préoccupés par la planète, les collégiens veulent s'engager et donner du sens aux gestes du quotidien.



Mon éco-resto leur permet d'agir ensemble et d'impulser un changement profond d'attitude dans LEUR restaurant. Ici, l'approche est engagée : **les collégiens disent « Stop au gaspi » et deviennent de réels consom'acteurs.**

Au lycée



Les lycéens recherchent davantage de liberté et sont attirés par la restauration commerciale.



Le Good Spot est un restaurant résolument différent pour les 15-18 ans. Une offre où ils peuvent choisir **sans faire la queue** pour une pause rapide. Un lieu où ils ont envie de rester, déconnecter et partager un moment entre amis.



Une alternative attractive à la restauration commerciale, au cœur du lycée.



À partir du 2 novembre, le Foyer devient le Mood Spot, la nouvelle cafétéria des lycéens. **Des recettes tendances et des formules** adaptées à tous. Sur place ou à emporter, chacun profite de sa pause à son rythme.

Mieux communiquer

AVEC VOUS !



Retrouvez

DE BOUCHE À OREILLE

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

Découvrez

FOODI

Suivez la vie du restaurant scolaire !
Menus, recettes et animations : tout est
accessible depuis l'application.



Téléchargez l'application,
renseignez votre
établissement et
retrouvez les menus



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