

De Bouche à Oreille

Pour des parents qui ont le goût de l'information

Une rentrée qui ouvre l'appétit

C'est reparti pour une année placée sous le signe du goût et de la convivialité ! Entre étapes gourmandes à travers les régions de France, animations festives et initiatives durables, la cantine devient le terrain d'expériences nouvelles. L'occasion d'éveiller la curiosité, de renforcer l'autonomie et de faire du repas quotidien un moment à la fois savoureux, éducatif et responsable.

Scolarest
GOUT / PARTAGE / PROXIMITÉ

OCTOBRE 2025



Appétit d'oiseau ou faim de lion ?

OBJECTIF ZÉRO GASPI

ADOpte LE BON RÉFLEXE !

1 JE CONSULTE LE MENU

2 JE CHOISIS SELON MES GOÛTS

3 JE PRENDS UNE PORTION ADAPTÉE À MA FAIM



4 JE FINIS MON ASSIETTE ...
...C'EST BIEN POUR LA PLANÈTE

Et si choisir sa portion devenait la recette gagnante contre le gaspillage alimentaire ? Dans plusieurs restaurants scolaires, Scolarest expérimente un nouveau parcours responsabilisant qui invite les jeunes convives à devenir acteurs de leur repas. Plutôt qu'une portion unique, chacun choisit selon son appétit du jour : je picore comme un oiseau ou je dévore comme un lion. Une expérience à la fois ludique et valorisante, qui développe l'autonomie, l'écoute de son appétit et le plaisir de bien manger... sans gaspiller.

Les résultats se voient déjà à table. Plus d'autonomie, des assiettes presque toujours vides et un gaspillage en nette baisse. Chaque jour, les restes sont pesés et les résultats affichés, pour que tous puissent constater les progrès accomplis.

L'objectif : descendre sous la barre des 50 g gaspillés par repas et par convive.
Et l'aventure continue, avec bientôt un challenge antigaspi pour mobiliser encore davantage les jeunes !



Pour voir le parcours en action, rendez-vous dès maintenant sur notre page LinkedIn Scolarest



Scannez-moi

AU DE L'ACTU



Écouter son appétit pour faire les bons choix

Transmettre les bons réflexes dès le plus jeune âge, c'est le cœur de notre engagement chez Scolarest. Quel que soit le mode de restauration, en linéaire, en stands ou à table, l'objectif reste le même : permettre aux enfants de goûter, de choisir et, s'ils le souhaitent, de se resservir, tout en évitant le gaspillage alimentaire.

À la cantine, chaque déjeuner devient un moment d'apprentissage et de plaisir. En écoutant leur appétit et leurs envies, les jeunes convives gagnent en autonomie, découvrent de nouveaux goûts et participent, à leur échelle, à une consommation plus responsable.

L'anti-gaspi, c'est l'affaire de tous : nos équipes en cuisine et au service, nos jeunes convives, mais aussi nos clients, engagés à nos côtés tout au long de l'année. Nous en sommes convaincus : les bons réflexes appris à la cantine accompagnent les enfants bien au-delà du restaurant scolaire, jusque dans leur quotidien à la maison, et plus tard, dans leur vie d'adulte. //

Aude Valade,
réfèrente RSE



FOCUS

Un tour de France dans l'assiette

C'est avec la Semaine européenne du développement durable que les cantines Scolarest ont lancé leur nouveau programme d'animations 2025-2026. L'édition de septembre a mis à l'honneur "Le goût de nos régions", avec un zoom sur les légumineuses : une manière ludique et gourmande de sensibiliser les jeunes à l'équilibre alimentaire et aux valeurs d'une agriculture durable et française.

Cette première étape donne le ton d'une année riche en rendez-vous culinaires : l'Outre-mer pour la Semaine des saveurs en octobre, la Chandeleur en février, les Alpes en mars, ou encore la Méditerranée en juin. Tout au long de l'année, les jeunes voyageront à travers le terroir français et découvriront la diversité gastronomique et culturelle.

Un fil rouge festif et responsable, qui mêle découverte, plaisir et apprentissage à chaque repas.



C'EST DE SAISON !

Le potiron

Doux et coloré, le potiron incarne l'automne dans l'assiette. Avec sa chair orangée subtilement sucrée, il apporte chaleur et gourmandise dès les premiers frimas. Originaire d'Amérique centrale et cultivé en Europe depuis le XVI^e siècle, il séduit autant par son goût délicat que par sa polyvalence en cuisine.

Léger et savoureux, le potiron allie fibres, vitamine C et bêta-carotène pour conjuguer plaisir gustatif et équilibre à table. En soupe réconfortante, en risotto parfumé, en gratin généreux ou en dessert moelleux, il se prête à mille déclinaisons automnales. De quoi régaler petits et grands, de l'entrée au dessert !

MORT DE LIRE !

QUEL FRUIT FAIT
LE MOINS DE BRUIT ?

La mûre mûre



LA RECETTE DE SAISON



Cookies anti-gaspi au potiron

INGRÉDIENTS POUR 10 COOKIES

- 140 g de pain dur mixé
- 10 g de levure chimique
- 70 g de beurre ramolli
- 1 œuf
- 150 g de potiron en purée
- 50 g de cassonade
- 110 g de sucre en poudre
- 70 g de chocolat en pépites

PRÉPARATION :

1. Éplucher le potiron, le cuire puis le réduire en purée. Laisser refroidir.
2. Mixer le pain sec. S'il est encore tendre, le couper en tranches et le passer au four pour qu'il durcisse avant de le mixer.
3. Mélanger le pain mixé avec la levure, le sucre et la cassonade.
4. Incorporer le beurre ramolli et travailler la pâte jusqu'à obtenir une texture sableuse.
5. Ajouter l'œuf, la purée de potiron et les pépites de chocolat.
6. Verser la préparation dans une poche à douille, puis former des cercles d'environ 5 cm de diamètre sur une plaque recouverte de papier cuisson. Si vous n'avez pas de poche à douille, façonner des boules d'environ 3 cm et les aplatir légèrement avant de les déposer sur le papier.
7. Enfourner 17 minutes à 160 °C.

C'EST PRÊT !

Notre astuce gourmande ?

Pour obtenir des cookies bien ronds et réguliers, tracer des cercles sur le papier cuisson à l'aide d'un emporte-pièce et d'un crayon, puis les garnir en suivant le contour avec la poche.