

De Bouche à Oreille

Pour des parents qui ont le goût de l'information

Le printemps s'invite à table

Avec le retour des beaux jours, la pause déjeuner se met au rythme du printemps : assiettes colorées, saveurs fraîches et légères, envie de nouveauté. Un voyage qui continue, porté par la douceur de la saison et l'écoute des envies de la nouvelle génération, pour faire de chaque repas un moment de découverte et de plaisir.

Scolarest
GOUT / PARTAGE / PROXIMITÉ

MARS 2026



La cantine à l'heure de la génération Alpha



La génération Alpha bouscule les codes. Connectés, curieux et engagés, les élèves attendent aujourd'hui une restauration qui leur ressemble et qui ait du sens : plus de personnalisation, plus de lien social et une alimentation qui contribue réellement à leur équilibre.

Les études menées par Scolarest confirment cette tendance. Dans un contexte où 1 jeune sur 5 est concerné par le surpoids et où 30 % des collégiens déclarent ressentir un niveau de stress élevé, la pause déjeuner prend une place particulière au cœur de la journée scolaire. Elle devient un moment structurant, à la fois social, éducatif et propice au bien-être.

C'est en s'appuyant sur l'analyse de leurs usages, de leurs retours et de leurs priorités que Scolarest fait évoluer son approche.

Une nouvelle étape sera engagée dès la rentrée de septembre dans les restaurants scolaires. Rendez-vous très bientôt pour découvrir toutes nos nouveautés !



AU DE L'ACTU



Journées Métiers : l'expertise au cœur du terrain

Partout en France, les équipes Scolarest se retrouvent à l'occasion des Journées Métiers organisées par les directions régionales. Ces rencontres en présentiel permettent aux responsables de restauration d'échanger sur les évolutions du secteur, de partager leurs expériences et de travailler ensemble sur les enjeux qui transforment aujourd'hui la restauration scolaire.

Au programme : des ateliers concrets pour faire évoluer les pratiques et affiner l'offre alimentaire en fonction des

attentes des jeunes, à chaque âge. Autant de sujets directement liés au quotidien des établissements et à la qualité des repas proposés.

Ces journées sont aussi des moments privilégiés pour se retrouver, apprendre les uns des autres et réaffirmer ce qui fait le cœur du projet Scolarest : le goût, le partage, la proximité... et l'envie constante de mieux accompagner la santé et le bien-être des élèves.

FOCUS

Cap sur nos régions : le voyage continue !

Depuis la rentrée, les cantines Scolarest célèbrent le patrimoine français à travers un tour de France gourmand. Après avoir mis à l'honneur les légumineuses et l'Outre-mer, nos animations continuent de faire découvrir aux jeunes la richesse de nos terroirs et de notre agriculture.

Ce mois de mars marque une escale au sommet avec les saveurs des Alpes pour clore l'hiver en douceur. Le voyage se poursuivra avec les incontournables chocolats en avril avec notre "Rendez-vous tout chocolat", avant de mettre le cap sur la Méditerranée en juin. Entre-temps, nous nous retrouverons en mai pour un rendez-vous engagé : la semaine de lutte contre le gaspillage alimentaire, où chaque convive pourra relever le défi « Zéro Gaspi ».

Une programmation rythmée par la découverte et le partage, pour donner du sens au plaisir de manger.



C'EST DE SAISON !

Le radis

Croquant, frais et légèrement piquant, le radis annonce le retour des beaux jours dans l'assiette. Avec sa couleur vive et sa saveur tonique, il apporte une touche de fraîcheur aux recettes printanières.

Le radis contient des vitamines et beaucoup d'eau, ce qui en fait un allié idéal pour une pause déjeuner légère et hydratante. Rose éclatant, rouge intense ou bicolore, ce grand classique à croquer avec une pointe de sel s'invite aussi dans les salades ou les préparations pour y apporter du relief. Une façon simple et ludique de mettre du croquant au menu !

MORT DE LIRE !

QUE DIT L'OIGNON

QUAND IL SE COGNE ?

« Ali ! »



LA RECETTE DE SAISON



Tartines fines au radis et fromage frais

INGRÉDIENTS POUR
4 PERSONNES

- 1 botte de radis (roses ou bicolores)
- 4 grandes tranches de pain complet ou de campagne
- 150 g de fromage frais
- Quelques brins de ciboulette ciselée
- Un filet d'huile d'olive
- Sel et poivre

PRÉPARATION :

1. Laver les radis, retirer les fanes et les couper en fines rondelles.
2. Faire griller légèrement les tranches de pain pour leur donner du croustillant.
3. Dans un bol, détendre le fromage frais à la fourchette avec la ciboulette, un peu de sel et de poivre.
4. Tartiner généreusement chaque tranche de pain avec le mélange au fromage frais.
5. Disposer les rondelles de radis harmonieusement sur le dessus, en les faisant légèrement se chevaucher.
6. Ajouter un filet d'huile d'olive et une pointe de sel pour l'assaisonnement.

C'EST PRÊT !

Notre astuce gourmande ?

Pour encore plus de relief, ajouter quelques zestes de citron sur le fromage frais ou utiliser les fanes ciselées pour décorer vos tartines. Une recette express et colorée pour savourer toute la fraîcheur du radis !