

# De Bouche à Oreille

Pour des parents qui ont le goût de l'information

## Scolarest donne un nouveau goût à la cantine

À partir de la rentrée prochaine, Scolarest dévoilera une nouvelle identité pensée pour accompagner les jeunes dans leur quotidien. Nouvelle signature, nouvelles expériences à la cantine, nouvelles façons de sensibiliser au bien manger : cette évolution place plus que jamais la santé physique et mentale, le plaisir et le lien social au cœur de la pause déjeuner.

Avec sa nouvelle signature « Bien dans son assiette »,

Scolarest donne le ton : bien manger aide à bien grandir, à se sentir bien dans son corps comme dans sa tête.



### La cantine à l'écoute d'une nouvelle génération

Entre les enjeux de santé, le stress ressenti par de nombreux élèves et le besoin de se retrouver entre copains, la pause déjeuner concentre de multiples attentes. Pour y répondre, Scolarest fait évoluer son approche avec une restauration plus positive, plus ludique et encore plus proche du quotidien des jeunes.



À chaque bouchée,  
un peu plus de nature !

Scolarest



À la cantine,  
elle régale son cerveau !

Scolarest



Au menu d'aujourd'hui :  
reconnecter avec ses amis !

Scolarest

### Une pause déjeuner pensée comme un moment de bien-être

À travers cette évolution, Scolarest souhaite faire de la cantine un moment encore plus positif au quotidien : un lieu où l'on apprend, où l'on découvre, où l'on échange... mais surtout où l'on prend plaisir à manger ensemble.

Rendez-vous dès la rentrée pour découvrir cette nouvelle expérience Scolarest dans vos restaurants scolaires.

### Une alimentation plus positive, plus gourmande et plus ludique

Dès septembre, cette nouvelle identité prendra vie dans les restaurants scolaires avec de nombreuses nouveautés. Parmi elles, Cultiv' ta forme, un programme éducatif inédit porté par les frères Lebrun, champions français de tennis de table, pour donner envie aux jeunes de redécouvrir les légumes autrement.

Au travers de défis, de contenus ludiques et d'animations tout au long de l'année, Alexis et Félix Lebrun accompagneront les élèves dans une approche positive du bien manger, en créant des passerelles entre alimentation, activité physique et bien-être.

Ce programme s'inscrit dans la révolution légumes engagée par Scolarest : de nouvelles recettes plus gourmandes et créatives, des rendez-vous culinaires inspirés des goûts et des tendances qui parlent aux jeunes, des engagements renforcés sur la qualité des produits et de nouvelles expériences autour du jeu, de la découverte et du plaisir de manger.



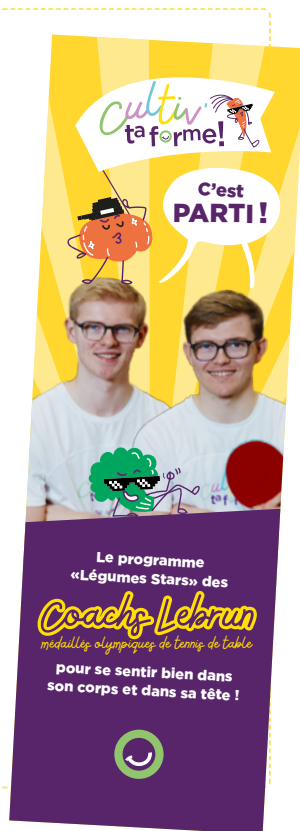
## FOCUS

## Cultiv' ta forme : les assiettes passent au vert

Et si les légumes devenaient enfin les stars du plateau ? Pour accompagner sa révolution légumes, Scolarest repense leur place dans les menus afin de les rendre plus attractifs et plus désirables pour les élèves.

**Au menu :** plus de 30 recettes inédites imaginées par les Chef.fes de La Brigade, des formats colorés et gourmands : des gaspachos, des smoothies ou encore de nouvelles associations de saveurs et de textures. Un important travail a également été mené sur les cuissons, les assaisonnements et la présentation des recettes à base de légumes pour éveiller la curiosité et donner envie de goûter.

Une nouvelle approche qui fait la part belle au plaisir, à la découverte et à la gourmandise, pour aider les légumes à retrouver toute leur place dans l'assiette.



## LA RECETTE DE SAISON



## Tarte fine abricots et amandes

### INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

- 1 pâte feuilletée
- 6 à 8 abricots bien mûrs
- 40 g de poudre d'amandes
- 1 cuillère à soupe de miel ou de sucre roux
- Quelques amandes effilées
- *Facultatif :* un peu de cannelle ou de vanille

### PRÉPARATION :

1. Préchauffer le four à 180°C.
2. Dérouler la pâte feuilletée sur une plaque recouverte de papier cuisson.
3. Saupoudrer la pâte de poudre d'amandes en laissant environ 1 cm sur les bords.
4. Laver les abricots, les couper en quartiers et les disposer harmonieusement sur la pâte.
5. Ajouter le miel (ou le sucre roux) et parsemer d'amandes effilées.
6. Enfourner pendant 25 à 30 minutes, jusqu'à ce que la pâte soit bien dorée et les fruits légèrement caramélisés.
7. Laisser tiédir quelques minutes avant de servir.

### C'EST PRÊT !

### Notre astuce gourmande ?

Pour une version encore plus estivale, accompagnez votre tarte d'une boule de glace à la vanille. Un duo simple, frais et gourmand qui plaira aux petits comme aux grands !

### C'EST DE SAISON !

## L'abricot

Avec sa peau veloutée et sa belle couleur orangée, l'abricot a déjà un petit goût de vacances. Juteux, parfumé, légèrement acidulé, il fait partie de ces fruits d'été que l'on croque aussi facilement au déjeuner qu'au goûter.

Gorgé d'eau et naturellement riche en saveurs, l'abricot apporte fraîcheur et fibres aux menus d'été. Nature, en compote, en tarte ou dans une salade de fruits, l'abricot se prête à toutes les envies. Une façon simple et gourmande de faire entrer un peu de soleil dans l'assiette.



## MORT DE LIRE !

QUEL LÉGUME EST TOUJOURS CAP' ?

Le pois chiche

