



ENTREZ ! PLAT, DESSERT, UN NOUVEL ÉPISODE DU PODCAST D'EUREDEN FOODSERVICE DÉDIÉ À L'ALIMENTATION DES TOUT PETITS

APRÈS UN DEUXIÈME ÉPISODE CONSACRÉ À LA BISTRONOMIE VÉGÉTALE

Eureden Foodservice dévoile aujourd'hui le troisième opus de son podcast immersif **Entrez ! Plat, Dessert**. Ce nouvel épisode met en lumière **Ansamble**, acteur majeur de la restauration collective via son engagement en faveur d'une alimentation saine et équilibrée pour les jeunes enfants.



UNE ALIMENTATION ADAPTÉE AUX BESOINS DES PLUS PETITS

Dans ce troisième épisode, **Entrez ! Plat, Dessert** plonge au cœur des enjeux de la nutrition infantile avec **Ansamble**, spécialiste de la restauration collective engagé pour une alimentation de qualité dès le plus jeune âge. L'épisode donne la parole à des experts du secteur qui partagent leur vision et leurs bonnes pratiques pour répondre aux attentes des parents et aux besoins nutritionnels des enfants en crèche et en restauration scolaire.

Les auditeurs découvriront comment **Ansamble** s'attache à proposer des menus équilibrés, diversifiés et pensés pour favoriser de bonnes habitudes alimentaires dès le plus jeune âge, tout en valorisant les produits locaux et de saison.

UN ENGAGEMENT POUR UNE RESTAURATION RESPONSABLE

Eureden Foodservice et **Ansamble** partagent une vision commune : accompagner la transition alimentaire avec des solutions concrètes et durables. Avec **Entrez ! Plat, Dessert**, la coopérative offre un espace d'échanges et de réflexion au sein duquel des professionnels engagés partagent leurs expériences et initiatives pour améliorer l'alimentation des jeunes générations.



DISPONIBLE DÈS MAINTENANT

sur **Spotify, Apple Podcasts, Deezer** et toutes les plateformes d'écoute, ce troisième épisode continue de nourrir le dialogue autour d'une alimentation plus saine, durable et accessible.



À propos d'Eureden Foodservice

Créée en 2023, Eureden Foodservice est l'entité transverse aux activités légumes et produits élaborés d'œufs de la coopérative bretonne dédiée au marché des professionnels de la restauration et des artisans boulangers et réunit 50 collaborateurs. En rassemblant les marques d'aucy, Paysan Breton et Cocotine sous la même bannière, elle œuvre pour répondre aux attentes des professionnels avec une offre large de produits service :

- **d'Aucy** : une offre de légumes appertisés et surgelés composée de légumes bruts et de recettes élaborées aux ingrédients tendances et aux inspirations de cuisines du monde, et de plats cuisinés appertisés.
- **Paysan Breton les surgelés** : des légumes bruts surgelés blanchis et des recettes authentiques de poêlées issues de la tradition culinaire des terroirs français.
- **Cocotine** : une offre large de produits élaborés d'œufs frais et surgelés couvrant tous les modes d'élevages : sol, « mieux être animal », plein air et bio, Origine France.