



Cuisinons de bonnes choses ensemble !

Notre mission : accompagner les chefs dans leur quotidien pour réaliser avec eux des menus sains, gourmands, généreux, remplis de saveurs et de couleurs.

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Nouveau !

**MARIE RESTAURATION ENRICHI SA GAMME VÉGÉTARIENNE
AVEC UNE NOUVELLE RECETTE GOURMANDE :
LES LASAGNES LÉGUMES ET PESTO ROSSO 2 KG**



Accompagner les chefs de la restauration collective dans leur quotidien pour réaliser des menus sains, gourmands, généreux, remplis de saveurs et de couleurs : c'est la mission de Marie Restauration.

Marie Restauration poursuit le développement de son offre végétarienne avec le lancement de ses nouvelles **Lasagnes Légumes & Pesto Rosso 2 kg** qui répondent aux attentes des convives comme aux enjeux de la restauration collective.

Direction l'Italie !

Inspirées de la cuisine italienne, les Lasagnes Légumes & Pesto Rosso associent authenticité, gourmandise et savoir-faire français.

Le résultat : une recette colorée, généreuse et riche en saveurs méditerranéennes qui séduit aussi bien les petits que les grands.



La recette :

Une alternance de 4 couches de pâte fine fraîche à la semoule de blé dur et de délicieux légumes du soleil, dont :

- Tomates marinées
- Courgettes grillées
- Lanières de poivrons rouges

Sa sauce au pesto rouge à base de tomates et tomates séchées, basilic, ail et huile d'olive apporte soleil et douceur dans l'assiette.

Le tout surmonté d'un topping gourmand à la mozzarella !

Une recette déjà plébiscitée par les consommateurs :

Les Lasagnes Légumes & Pesto Rosso ont conquis les consommateurs lors de tests avec un résultat particulièrement probant :

78 % d'intentions de reconsommation*.

Cette performance confirme l'attractivité de la recette auprès des consommateurs et son aptitude à trouver sa place durablement dans les menus.

** Intentions de reconsommation – Étude Cabinet Actalia, juillet 2025.*

Un allié pour accompagner la transition alimentaire.

Face aux attentes croissantes en matière d'alimentation végétale, les équipes de restauration recherchent des solutions qui allient plaisir, qualité et conformité réglementaire.

Grâce à sa recette végétarienne gourmande, cette nouveauté permet aux chefs de :

- Diversifier leur offre de plats végétariens ;
- Répondre aux objectifs de la loi Égalim ;
- Proposer une alternative attractive aux convives ;
- Faciliter la mise en œuvre de menus équilibrés et responsables.



À PROPOS DE MARIE RESTAURATION

Marie Restauration est une marque française spécialiste de la production de **plats élaborés surgelés destinés à la restauration collective et commerciale**, engagée en faveur de la qualité. Une exigence qui se traduit par des engagements forts :

- 100% des recettes sont élaborées en France depuis toujours par une équipe de **chefs cuisiniers et de nutritionnistes**.
- 100% des **viandes sont d'origine française**: viande de bœuf certifiée VBF et charcuterie sans nitrites.
- 100% des recettes sont cuisinées avec des **œufs de poules élevées en plein air**.
- 100% des recettes ne sont **pas soumises à l'étiquetage OGM**.
- 100% engagés dans une démarche nutritionnelle limitant le taux de sel et de sucre.

Marie Restauration est une marque Marie Surgelés (Groupe LDC)

Avec plus de 50 000 tonnes de produits finis commercialisés et près de 187 millions d'€ de chiffre d'affaires en 2025/26, Marie Surgelés fait partie des LEADERS français des plats élaborés surgelés, principalement grâce à ses marques Marie et Marie Restauration.

Composée de 770 collaborateurs, Marie Surgelés compte 3 sites de production : Mirebeau (86), Airvault (79) et Chacé (49).