

*Lodère, le 06 Juillet 2021*

**SOLANID & CO, ENSEIGNE DE  
RESTAURATION COLLECTIVE ALIMENTATION  
SANTÉ LANCE UNE OFFRE EN 100% BIO.**

***Lodère, Juillet 2021.***

Solanid & Co propose, depuis le mois de Mai, une offre de repas en 100% bio en liaison froide pour le plus grand plaisir des petits et des grands. Le premier client à avoir sauté le pas est l'école ENJOY ENGLISH, basée à Montpellier vers Montferrier le Lez.



Enjoy English est une école bilingue anglais-français qui s'inscrit dans une démarche de pédagogie positive et d'une éducation écocitoyenne. Dans une optique de cohérence avec leurs valeurs et d'une amélioration de la cantine pour les élèves, l'école a souhaité franchir le pas vers le 100% bio. Solanid & Co les accompagne dans leur aventure du « mieux manger » pour les repas du périscolaire depuis un an. Fort de cette première expérience concluante, Enjoy English a fait appel à nos services pour assurer l'ensemble de leurs repas scolaires en bio.



### Solanid & Co, un savoir-faire d'équipe

Le groupe Solanid, entreprise familiale avec son siège basé à Lodève, comprends deux enseignes : l'enseigne de la restauration de collectivité Solanid & Co, ainsi que l'enseigne de restauration rapide 100% bio et pêche durable, Les Halles Solanid, qui compte aujourd'hui 7 restaurants dans la région, dont 4 à Montpellier (Odysseum, Millénaire, St-Roch, Castelnau Le Lez).

Précurseur de la restauration rapide dans le domaine de l'Alimentation Santé ainsi que 100% bio et pêche durable, Les Halles Solanid régaleront chaque jour ses convives par sa cuisine ultra fraîche et gourmande. Très engagée dans la révolution alimentaire, cette « cantine fraîcheur » propose une pause gourmande et équilibrée dans un lieu où il fait bon vivre. Rien n'est industriel, aucun produit pré-transformé, Les Halles Solanid transforment les codes alimentaires de la restauration rapide. Les deux enseignes proposent une nouvelle carte chaque semaine, avec des recettes validées par des médecins micro-nutritionnistes et confectionnées par des chefs et notre diététicienne.

## La création d'une nouvelle offre 100% bio pour les collectivités

Aujourd'hui, Solanid & Co se lance dans une nouvelle aventure, la création d'une offre 100% bio pour les écoles et autres collectivités. La démarche qualité et équilibre de Enjoy English nous permet d'impliquer le savoir-faire de nos équipes pour composer une offre collectivité qui rejoint les valeurs que l'on retrouve sous l'enseigne Les Halles Solanid. Désormais nous pourrions proposer non seulement des produits frais, de saison, et local, mais également 100% bio pour les collectivités.

Notre offre bio suit la même charte que la production classique de nos cuisines, avec un sourcing France, dans la mesure du possible, Europe par la suite, mais jamais au-delà des frontières Européennes. Fabriquée exclusivement par notre équipe de chefs cuisiniers dédiés aux régimes particuliers (sans gluten, protéine de lait...), le stockage et la production de cette offre, qui compte 80 couverts pour Enjoy English à ce jour, sont entièrement séparés de notre production classique. Le coût supplémentaire pour proposer un régime sain, équilibré et 100% bio ? Les collectivités devront compter environ 50% de plus qu'un repas ordinaire. Une offre qui relie la qualité, la santé prévention, et l'innovation avec l'authenticité et le plaisir !

Le mot de Yann Desplan, Dirigeant de l'enseigne Solanid & Co.

*« Notre plus bel atout vient de notre histoire, issue du monde de la santé et non de l'agro-alimentaire. Cela fait toute la différence au moment des choix que nous faisons au quotidien pour nos clients, pour leur plaisir et leur équilibre. Notre engagement qualité est le fruit d'une convergence de trois expertises : notre culture depuis 2006 dans l'Alimentation Santé cautionnée par la Charte Santé, la*

*passion et le savoir-faire de nos chefs et cuisiniers qui nous surprennent au quotidien et notre engagement sans compromis sur la sélection des matières premières via notre certification « 100% bio et pêche durable ». L'harmonie de ces trois dimensions aboutit à des plats ultra savoureux, variés et qui évoluent au fil des saisons... Bien manger, c'est aussi mieux travailler. Solanid & Co n'est pas qu'une restauration de collectivité, c'est le premier pas vers une vie plus équilibrée dans laquelle on peut concilier plaisir, intensité et bonne santé ! »*

.....

**CONTACT PRESSE :**