

Foodles, l'acteur gourmand et engagé de la restauration d'entreprise, lance son nouveau concept "À table avec..." et invite Cojean à sa table tout le mois de juillet !

Foodles, l'acteur gourmand et engagé de la restauration d'entreprise, lance un nouveau concept intitulé "À table avec..." en accueillant Cojean, les restaurants de cuisine saine et gourmande, pour le mois de juillet.

Du 30 juin au 31 juillet, Foodles propose dans son service click & collect **quatre recettes best-sellers de Cojean** : des salades signatures, fraîches et colorées. Parfaites pour dynamiser la pause déjeuner estivale !



La surprenante : salade de cabillaud verte (orge français bio au pesto de basilic et légumes printaniers, filet de cabillaud pêche durable, sauce crémeuse au cerfeuil)

La veggie : yellow superfood (quinoa blanc et amarante noire haute valeur environnementale, carotte, brocoli, pois maraîcher, fève, amande, houmous lentille corail au curcuma & cumin, sauce soja au basilic)

La colorée : greeky pasta salad (pâte gemilli, feta AOP, courgette, concassé de tomate, olive noire à la grecque, pignon de pin, pesto de menthe et basilic)

La twistée : melon jambon cru pasta salad (pâte penne bio, roquette, basilic frais, melon charentais, jambon cru, sauce roquette et basilic)

Avec cette collaboration, Foodles invite à rompre la routine, à provoquer la rencontre et à savourer le plaisir simple de bien manger... ensemble.

"Nos engagements convergent, nous partageons la même vision de la cuisine, nous avons les mêmes convictions, et nous aimons par-dessus tout leur fraîcheur et leur sincérité, cette collaboration nous a donc semblé une évidence" explique Michael Ormancey, co-fondateur et co-CEO de Foodles.

Les **4 best-sellers Cojean** sont **disponibles jusqu'à la fin du mois de juillet**, **chez Foodles en Click & Collect**, livrés dans un **sac Foodles nominatif** puis déposés dans le frigo dédié aux commandes Click & Collect de l'entreprise.

Les **prochaines collaborations "À table avec..."** seront **dévoilées prochainement** et viendront booster les offres Foodles avec des nouveautés inédites et gourmandes.



À propos de Foodles :

Lancé en 2014 par Michaël Ormancey et Clément Bonhomme, Foodles est un acteur engagé, gourmand et responsable de la restauration d'entreprise. Foodles propose aux entreprises des menus gourmands et ultra-frais livrés chaque jour dans des frigos connectés brevetés, certifiés Origine France Garantie et installés par ses soins. Dans un esprit « Foodle Court », Foodles propose également l'installation et l'animation de Foodles Bar, des comptoirs gourmands avec des plats sur mesure. À travers ces services, Foodles entend ainsi réinventer la restauration d'entreprise en proposant une solution répondant à la fois aux attentes de flexibilité, d'accessibilité et de qualité des entreprises et de leurs salariés. Pour cela, Foodles place la RSE au cœur de son activité via différents engagements : charte qualité stricte pour une alimentation variée, équilibrée et durable, lutte contre le gaspillage alimentaire (réassort au plus juste, redistribution des invendus, valorisation des déchets...). Elle est ainsi devenue entreprise à mission en juin 2022, B Corp en août 2023 et Ecovadis Gold en décembre 2024. Fort d'une équipe de 550 salariés, Foodles accompagne déjà plus de 550 clients, en France, en Belgique et à Londres. Depuis sa création, Foodles a levé 55 millions d'euros pour soutenir sa croissance et a racheté, en 2024, le traiteur Le Val d'Evre afin d'internaliser davantage sa production.

www.foodles.co