

## FOODCHÉRI LANCE UN MENU GOURMAND DÉDIÉ AUX ALTERNATIVES VÉGÉTALES DU 2 AU 13 OCTOBRE PROCHAIN

FoodChéri, la cantine engagée des entreprises, dévoile son tout nouveau menu dédié aux alternatives végétales, disponible du 2 au 13 octobre. L'objectif ? Déconstruire les préjugés autour des repas végétariens grâce à des recettes gourmandes, surprenantes et résolument respectueuses de l'environnement.



### UNE EXPÉRIENCE GOURMANDE ET RÉCONFORTANTE POUR DÉCONSTRUIRE LES PRÉJUGÉS

Pour contrer les idées préconçues sur la cuisine végétarienne, FoodChéri fait le pari de la gourmandise. Composé de 8 plats, ce menu réinterprète des recettes du quotidien avec une touche veggie tout en proposant des options plus originales pour satisfaire tous les palais. Ici, les alternatives végétales prennent la forme de tendres aiguillettes ou de nuggets savoureux, sublimes par des sauces gourmandes. Le filet marin végétal, lui, se pare d'une panure des plus appétissantes avant de se marier à une jolie ratatouille de saison. Les linguines, quant à elles, s'accompagnent d'une bolognaise végétarienne onctueuse et les Mac'N'Cheese d'un délicat effiloché végétal.

**“Cette carte s’adresse bien sûr aux végétariens, aux flexitariens, mais également à tous ceux qui souhaitent simplement réduire leur consommation de viande sans compromettre la texture ou le goût de leurs repas. Avec ces 8 recettes savoureuses, nous souhaitons aider les consommateurs à intégrer davantage de végétal dans leur alimentation de manière satisfaisante et ainsi à effectuer en douceur une transition vers une alimentation plus responsable”**, explique Caroline Vignaud, Directrice Food & RSE de FoodChéri

### UN ENGAGEMENT POUR LA QUALITÉ : DES ALTERNATIVES VÉGÉTALES AUTHENTIQUES ET RESPONSABLES

À l’instar des recettes habituellement proposées par l’enseigne, FoodChéri fait le choix d’alternatives végétales simples et authentiques, d’ingrédients soigneusement sourcés, pour certains bios et surtout exemptés de tous additifs controversés ou conservateurs, en conformité avec le cahier des charges strict de l’entreprise. Conscient que l’image des alternatives végétales peut souffrir du fait de leur transformation, FoodChéri promeut une approche naturelle de l’alimentation en privilégiant les ingrédients bruts.

**“Ces ingrédients sont utilisés avec parcimonie et comme n’importe quel produit, il n’est pas recommandé d’en manger en trop grande quantité. Il est important de rappeler que chez FoodChéri, nous mettons un point d’honneur à cuisiner chacune de nos recettes nous-mêmes, ce qui permet également de limiter la part de produits transformés. De plus, comme pour toutes nos recettes, nous ne travaillons qu’avec des partenaires et fournisseurs engagés comme l’Atelier V\*, Nudj ou encore HappyVore”,** explique la cheffe.

## **LE VÉGÉTAL AU COEUR DES TENDANCES : LA RÉPONSE DE FOODCHÉRI À UNE DEMANDE CROISSANTE**

Ces dernières années, les produits végétaux séduisent de plus en plus de consommateurs. Selon une étude réalisée par l’ONAV, 40% des Français souhaiteraient en consommer davantage, convaincus à 67% que ces choix sont meilleurs pour l’environnement, à 63% pour leur santé. Conscient de l’impact de l’alimentation sur la santé, la planète et les communautés, depuis ses débuts en 2015, FoodChéri s’engage à leur offrir des recettes gourmandes qui allient un équilibre nutritionnel optimal et une empreinte carbone réduite.

*“Depuis sa création, FoodChéri cuisine des plats végétariens mais avant tout délicieux. C’est 50% de la carte en 2023 et notre objectif pour 2030 est d’avoir 2 plats sur 3 végétariens. Mais plus que les chiffres, notre ambition est de rendre le végétal délicieux, qu’il ne soit même plus nécessaire de le préciser. Manger végétarien est simple, nutritif, délicieux et “normal”,* ajoute Caroline Vignaud.

Ce menu sera notamment proposé sur le site de [FoodChéri](#) du 02 au 13 octobre avec des plats à partir de 6,90€.

POUR TOUTE DEMANDE D’INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES, DE VISUELS OU D’INTERVIEWS, MERCI DE CONTACTER :

À propos de FoodChéri : Depuis 2015, FoodChéri, 1er acteur engagé de la foodtech, cuisine maison et livre aux entreprises des plats bons pour la santé, bons pour la planète et bons tout court. Chaque semaine, à la carte, un choix varié d’entrées, de plats et de desserts, préparés par leurs chef-fes, à 50% végétariens, sans additif ni conservateur, cuisinés à partir d’ingrédients de saison en priorité bio et en circuits courts. Plus de 1000 entreprises ont déjà choisi une cantine engagée FoodChéri pour des pauses déjeuners gourmandes et durables à Paris, en Ile-de-France, à Lyon ou Bordeaux ! Plus d’informations : [ICI](#).