

**À l'occasion du retour des beaux jours, Foodles, acteur engagé, gourmand et responsable de la restauration d'entreprise, dévoile sa nouvelle carte printanière, placée sous le signe de l'équilibre et de la fraîcheur.**

Du 21 avril au 10 juillet 2025, Foodles proposera une carte entièrement repensée avec **plus de 100 nouvelles références, soit 45 % de nouveautés**. Cette offre saisonnière met à l'honneur les légumes de printemps et répond aux attentes croissantes des actifs en quête de repas équilibrés et savoureux.

Parmi les nouveautés, 69 % des plats contiennent des légumes, avec des recettes inspirées et variées : gyoza bowl aux légumes, bobun coréen, macaroni aux légumes verts, courgettes crème citron, gaspacho concombre-basilic, ou encore poké aux falafels.

L'offre sucrée n'est pas en reste avec des desserts fruités, des yaourts labellisés et, à partir de mai, des compotes sans sucres ajoutés.

Cette nouvelle carte reflète l'engagement de Foodles pour une restauration d'entreprise plus responsable, tout en s'adaptant aux envies saisonnières : des repas plus légers, plus végétaux, sans compromis sur le goût ni sur la qualité.

Disponible dans les frigos Foodles et en click & collect dès le 21 avril.

N'hésitez pas si vous avez besoin d'informations complémentaires ou de visuels HD.

Belle journée,

Julie



