

Foodles, l'acteur gourmand et engagé de la restauration d'entreprise, dévoile sa carte automnale !

Les jours raccourcissent, les feuilles rougissent... à feux doux, les plats mijotent dans les cuisines et à cœur chaud, les chefs Foodles s'activent pour régaler leurs convives. Cette saison, l'automne réchauffe : dans l'assiette comme dans le cœur. Disponible en comptoir dès le 29 septembre et dès le 6 octobre dans les frigos, la carte automnale Foodles promet des recettes de caractère avec 36 nouvelles références de plats dans les frigos, soit plus de 40% : poêlée de champignons, boulettes végétariennes, purée de patate douce ou encore tagliatelles à la crème de butternut, il y en aura pour tous les goûts, de toutes les couleurs !

Une carte d'automne aux légumes de saison !

Cette offre automnale met à l'honneur les **légumes de saison** et répond aux attentes croissantes des actifs en quête de **repas équilibrés et savoureux**.

Parmi les nouveautés, **85 nouvelles recettes au total, des plats qui contiennent des légumes**, avec des recettes inspirées et variées.

Les **entrées frigos contiennent 23% de nouveautés**, parmi elles : Houmous de butternut et carottes rôties, Patate douce, haricots rouges et oignon, sauce chimichurri...

Côté **sandwichs, 46% de nouveautés** avec le Bun carottes carvi et chou rouge mariné ou le Bagel à la crème de tartufata, edam et pousses épinard





L'offre de **plats principaux n'est pas en reste avec 42% de nouveautés** comme le Cabillaud, riz et duo carottes-panais, sauce cajun ou les Raviolis aux herbes, crème de ricotta et noisettes concassées.



L'offre sucrée, ajoute **46% de nouveautés** avec la Mousse de skyr, compotée pomme mangue passion, crumble ou la Crème de fromage blanc, compotée pomme-banane, crumble choco.

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 comptoirs Foodles dès le 29 septembre et dans les frigos Foodles et en click & collect dès le 6 octobre.

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 600 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