

[Foodles](#), pionnier de la cantine connectée, renforce son engagement en faveur d'une alimentation plus responsable en intégrant le filet végétal [SWAP](#) à son offre de restauration d'entreprise. Au menu : **le filet végétal SWAP accompagné d'un écrasé de pomme de terre et de fèves, le tout dans jus corsé.**

Avec 40 % de recettes végétariennes disponibles toute l'année, Foodles œuvre pour une alimentation plus variée, gourmande et à faible impact carbone.

Une offre accessible à grande échelle

Ces recettes sont désormais disponibles dans toute la France, au sein des **550 entreprises clientes** de Foodles, via plus de **1000 frigos connectés** et en **Click & Collect**.

Pourquoi SWAP ?

Foodles a choisi SWAP pour deux raisons majeures :

- **Un engagement commun en faveur de l'environnement** : SWAP partage les valeurs RSE de Foodles, avec un sourcing responsable et une certification B Corp.
- **Une innovation produit unique** : SWAP est l'un des premiers acteurs à proposer un filet végétal en pièce entière, offrant une expérience culinaire proche du poulet traditionnel.

Un lancement sous le signe de l'engagement

Cette initiative s'inscrit dans le cadre de **l'animation #EnMarsPourLaPlanète**, le rendez-vous RSE incontournable créé par Foodles.

Une dynamique qui s'accélère pour SWAP

Ce partenariat avec Foodles s'inscrit dans une dynamique plus large pour SWAP, déjà présent dans l'offre de FoodChéri, référence des repas livrés au bureau. Depuis peu, le filet végétal SWAP y est proposé dans un sandwich veggie façon "poulet mayo", preuve de son adoption croissante dans la restauration d'entreprise.