FOODLES

Juillet 2025

Que mangent les Français à la cantine le midi ? Foodles, l'expert de la cantine d'entreprise connectée et engagée, dévoile le podium des plats les plus consommés !

À l'heure où la pause déjeuner reste un moment clé de la journée pour des millions de salariés, Foodles, l'acteur gourmand et responsable de la restauration d'entreprise, s'est penché sur les plats **les plus plébiscités** en entreprise. À travers une analyse des repas consommés au cours des six derniers mois, l'entreprise dresse un portrait révélateur des **préférences culinaires des Français sur leur lieu de travail.**

Top 3 des plats préférés des salariés

Sans surprise, les recettes qui conjuguent goût, équilibre et praticité arrivent en tête !

- En première position : la version exotique et saine du saumon au curry jaune, accompagné de riz et de brocoli.

- Juste derrière : le classique revisité du sauté de poulet au paprika, tagliatelles et épinards à la crème.

- Enfin, le plat réconfortant et légèrement twisté : les raviolis au potimarron et leur crème de parmesan.

Parmi les autres plats régulièrement plébiscités figurent également les coquillettes aux champignons, le plat doudou en toute circonstance, l'incontournable le chicken burger, le poulet-pommes de terre pour prendre des forces avant une longue réunion ou encore le couscous d'agneau pour les envies d'évasion.

Une offre végétarienne en pleine ascension

Parce que déjeuner au travail ne rime plus avec plats fades, tristes ou parfois peu équilibrés, **Foodles mise également sur une offre végétarienne variée**, qui séduit de plus en plus de convives, qu'ils soient flexitariens ou engagés dans une démarche alimentaire spécifique. **Preuve de l'engouement général pour des alternatives plus saines et fort du succès de ces recettes dans les cantines d'entreprises, Foodles dresse également le podium des recettes les plus consommées sur ce segment :**

- Les raviolis au potimarron, crème de parmesan

- Les lasagnes chèvre-épinards

- Les Pipe Rigate alla boscaiola, un plat généreux aux champignons

Le mardi, jour star de la pause déjeuner

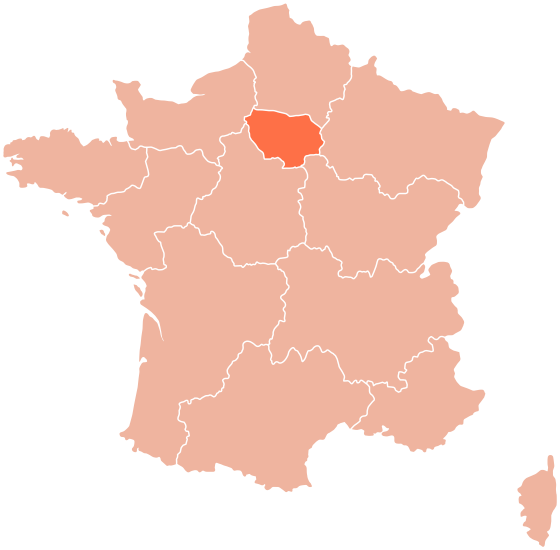
Foodles constate que le mardi est, en moyenne, **le jour de la semaine où les collaborateurs consomment le plus de plats sur leur lieu de travail**. Un engouement qui repose sur trois piliers majeurs, selon les retours utilisateurs :

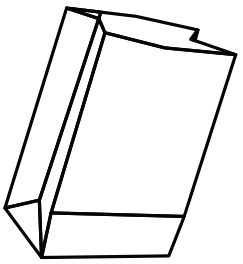
- **La qualité des plats** (30,5 %)
- **La praticité du service** (21,4 %)
- **La simplicité d'utilisation** (18,8 %)

Zoom sur la région Île-de-France

En Île-de-France, les tendances de consommation au sein des cantines Foodles dessinent un profil distinct des autres régions. Sur les six derniers mois :

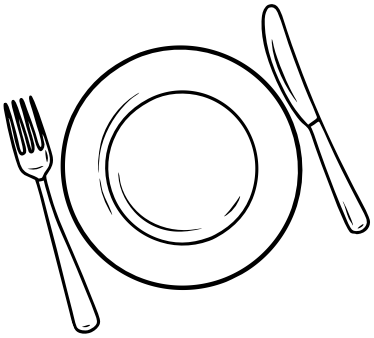
- Les recettes **végétariennes** dominent très nettement, tandis que le poisson reste peu consommé.
- Les plats **traditionnels** séduisent davantage que les recettes exotiques, même si ces dernières conservent une place notable, notamment dans la catégorie boulangère.





Et ailleurs en France ?

Les autres régions suivent des tendances similaires, avec toutefois quelques nuances. Le style traditionnel reste également largement dominant, mais **la viande** y est légèrement plus consommée que les recettes végétariennes, à la différence de l'Île-de-France, où le végétarien s'impose.



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