

[Accueil](#) > [Restauration](#) > [Restauration collective](#)

Newrest publie un guide culinaire

Publié le 27 juin 2018

[Restauration collective](#) | [Newrest](#) | [Tendances](#) | [Végétal](#) | [Restauration](#)



© Newrest

Pour sensibiliser sur les nouvelles tendances de la restauration concédée Newrest lance un guide culinaire.

Newrest, spécialiste français de la restauration hors foyer avec un million de repas servis par jour, publie son premier guide culinaire consacré à la cuisine végétale, grande tendance de l'année 2018. Conçu par l'équipe de Chefs et de diététiciens de Newrest **Restauration**, ce livre traduit en plusieurs langues sera distribué aux équipes et aux clients du Groupe.

Pour répondre à la demande grandissante des consommateurs et des clients en matière de cuisine saine et responsable, Newrest Restauration

a imaginé un guide culinaire de 85 pages.

Distribué en France et à l'étranger, ce livre s'intéresse plus particulièrement à la Cuisine Végétale, soit la substitution de protéines animales par des protéines végétales.

La cuisine végétale, une tendance de fond dans la restauration concédée

Les préoccupations actuelles en matière de santé, d'environnement et de bien-être animal, poussent un nombre grandissant de personnes vers des régimes alimentaires particuliers tels que le végétarisme, le végétalisme, le véganisme ou encore le flexitarisme

Autant de régimes alimentaires qu'il est nécessaire de prendre en compte dans le secteur de la restauration concédée.

Ce guide culinaire propose ainsi une soixantaine de recettes dont le défi est de proposer des plats végétaux tout en assurant une harmonie de saveurs et une diversité de choix.

Newrest Restauration, engagée en faveur d'une alimentation saine et raisonnable

Ce guide culinaire s'inscrit dans la démarche responsable de Newrest Restauration, qui accorde une importance primordiale à l'alimentation saine et à l'agriculture raisonnée. Dès 2017, Newrest a décidé de s'approvisionner en œufs de poules provenant d'élevages alternatifs à la cage d'ici à 2025.

LES ARTICLES LES PLUS LUS

Vapiano annonce l'ouverture de 12 nouveaux restaurants en 2018

07/12/2017

Le snacking responsable, un aiguillon pour la créativité

17/07/2018

Vapiano lance son nouveau service à table connecté

19/07/2018

La Felicità, le plus grand restaurant d'Europe est à Paris

28/05/2018

Classement exclusif des 25 opérateurs en restauration commerciale en [...]

25/05/2016

DONNEZ VOTRE AVIS



LES DERNIERS RÉSEAUX DE FRANCHISE

- Nabab**
 NABAB
 N°1 DU KEBAB EN EUROPE Kebab
- TAKOS KING**
 NOS AUTHENTIQUES FRENCH TACOS DÉBARQUENT DANS VOTRE [...] Restauration rapide
- MY PIZZA**
 LE CHEF C'EST TOI ! Pizzeria
- ETIENNE COFFEE & SHOP**
 OSEZ LE PLAISIR Coffee shop - Salon de thé
- MAITRE CORBEAU**
 L'ENSEIGNE MAÎTRE CORBEAU ... DE DÉLICIEUX PETITS [...] Restauration à thème

▶ Toutes les enseignes

	Restauration	Concepts	Tendances	Innovations	Fournisseurs	Profession	Devis équipements CHR
--	--------------	----------	-----------	-------------	--------------	------------	-----------------------

Plus récemment, le Groupe a initié un partenariat avec Transgourmet France et la ferme des Pommereaux (Loir-et-Cher) pour approvisionner une trentaine de centres d'Île-de-France en produits issus de l'agriculture raisonnée.

André Rodionoff, Vice-Président de Newrest Restauration se réjouit de la parution du livre : « La Cuisine Végétale illustre notre combat en faveur d'une agriculture biologique et responsable. Aujourd'hui, c'est avec une exigence allant au-delà des critères requis que Newrest travaille aux côtés des diététiciens et cuisiniers. Ensemble, nous nous engageons avec authenticité et intégrité pour le bien-être et la santé de nos clients. »

EN SAVOIR PLUS






Agores s'exprime sur les plastiques
15/06/2018

Sodexo nomme Cathy Desquesses au poste de DRH
15/06/2018

Newrest Restauration franchit le cap des 100 millions d'euros de [...]
29/11/2017

Développement durable : Newrest s'engage
18/10/2017

Réagissez à cet article

*Informations obligatoires

Pseudo*

Email*

Commentaire* - 100 caractères minimum

Saisissez le code de séc

Commenter

Besoin d'équiper votre restaurant ?
5 devis des meilleurs fournisseurs en 48h
Nos experts cherchent pour vous !

Votre besoin

Délai, quantité, caractéristiques techniques... *

Vos coordonnées

FRANCE

Votre email *

(+33) Fran

Votre téléphone *

Ex : 0177929979

OBTENEZ 5 DEVIS GRATUITS

LES APPELS D'OFFRES

POWERED BY
MarchésOnline

PRESTATION DE TRAITEUR.

02/08/2018

Ville de Biot

ORGANISATION DE SÉJOURS DE VACANCES.

02/08/2018

Université de Nantes

PRESTATIONS DE TRAITEURS POUR L'UNIVERSITÉ DE NANTES.

02/08/2018

Ville de St Chamond

SERVICE DE PRODUCTION DE REPAS POUR LE SERVICE DE RESTAURATION SCOLAIRE DE LA COMMUNE[...]

02/08/2018

Ville de Seyssins

FOURNITURE ET LIVRAISON DE REPAS PAR LIAISON FROIDE POUR LES RESTAURANTS SCOLAIRES ET[...]

02/08/2018

Ville de Villenave d'Ornon

PRESTATIONS D'AGENCE DE VOYAGES - ANNÉE 2019.

02/08/2018

VITALYS

► Accéder à tous les appels d'offres

neo restauration
SOLUTIONS ET INSPIRATIONS
POUR LES ACTEURS DE LA RHD

ABONNEZ-VOUS À LA 1ERE SOURCE
D'INFORMATION POUR LES PROFESSIONNELS DE
LA RESTAURATION

JE M'ABONNE

UN SITE DU GROUPE **INFOPRO**

Voir les autres sites du groupe

► Publicité ► Nous contacter ► Mentions légales ► RGPD