Lasagnes au Seitan : une nouvelle recette végétale servie à tous nos convives

Le SIPLARC proposera à l’ensemble de ses convives un plat inédit : des lasagnes au seitan. Une recette 100 % végétale imaginée et développée par notre cuisinier en charge de la Recherche & Développement (R&D), spécialiste de l’élaboration de nouveaux plats, notamment végétariens.



Une recette testée, validée… et déjà appréciée !

Avant d’être intégrée au menu de nos **10 000 convives**, cette nouvelle préparation a suivi un processus rigoureux de conception et de validation.

Après plusieurs phases de tests, puis une validation en **commission menus**, le SIPLARC a servi dans un premier temps les lasagnes au seitan dans les offices de cantines scolaires des centres de loisirs de **Bondy et Noisy-le-Sec.** Au total, **4 000 repas** ont été distribués. Les retours des enfants ont été très positifs. **La recette a été largement plébiscitée**, confirmant l’intérêt croissant de nos jeunes convives pour des alternatives végétales savoureuses et équilibrées.

Une mise en œuvre entièrement manuelle : un vrai savoir-faire culinaire

Pour la première fois, ce plat sera réalisé et servi lors d’un grand service, soit **10 000 repas**. Sa préparation demande un travail minutieux et mobilise un nombre important d’agents en cuisine.

Chaque lasagne est assemblée **à la main,** couche après couche :

- Préparation de la garniture au seitan
- Préparation de la béchamel,
- Dépôt des feuilles de pâte,
- Alternance entre béchamel et garniture,
- Montage final pour obtenir une lasagne **généreuse, fondante et parfaitement équilibrée**.

Ce savoir-faire manuel reflète l’engagement des équipes du SIPLARC à offrir aux enfants **des plats authentiques**, préparés avec soin dans nos cuisines.

Le seitan : un ingrédient végétal nutritif et durable

Le seitan, spécialité d’origine asiatique, est élaboré à partir de protéines de blé. Cet ingrédient végétal présente de nombreux atouts nutritionnels :

- **Riche en protéines**, comparables à celles de la viande,
- **Pauvre en matières grasses**,
- Doté d’une **texture gourmande** appréciée des enfants,
- Source intéressante de **minéraux** comme le fer et le phosphore.

Il constitue une alternative durable permettant de varier les apports en protéines tout en préservant l’équilibre nutritionnel du repas. Pour les enfants, c’est une manière simple et savoureuse de découvrir les protéines végétales.

Qualité, nutrition et saveur

L’introduction des lasagnes au seitan illustre pleinement la mission du SIPLARC :

- Proposer **des repas équilibrés, sains et savoureux**,
- Encourager la **découverte alimentaire** et l’ouverture au goût,
- Sensibiliser les enfants à la **diversité des sources de protéines**,
- Promouvoir une **alimentation durable**, en intégrant davantage de plats végétariens « fait maison » dans nos menus.

Aujourd’hui, **48 % des plats préparés par le SIPLARC sont élaborés dans nos propres cuisines**, **à partir de produits bruts non transformés**. Une démarche qui garantit une meilleure maîtrise de la qualité, du goût et des apports nutritionnels.

Infos pratiques

Les lasagnes au seitan seront servies dans tous les offices de cantines scolaires de Noisy-le-Sec et de Bondy, le mardi 17 novembre 2025.

Consultez l'ensemble des menus du Siplarc

Contact

Pour toute demande d'information, merci de nous joindre via le formulaire de contact.