

La cantine de Radis

Savourons ensemble
une restauration scolaire
plus durable



RESTORIA

Radis La Toque vous présente

« La Cantine de Radis »

« La Cantine de Radis » est une prestation de restauration qui a vu le jour en 2008 avant même que la loi « EGALIM » ne soit votée. Eh oui, chez RESTORIA, l'alimentation responsable ne date pas d'aujourd'hui !

POURQUOI ? Vous souhaitez proposer à vos convives une alimentation saine, plaisante et engagée, et cela en répondant à la réglementation...

Destinée aux élèves de maternelle et d'élémentaire, notre offre de restauration s'adapte à vos besoins, vos moyens et vous permet de bénéficier d'une prestation répondant aux enjeux de la réglementation Loi EGAlim.

Osons réinventer ensemble l'alimentation de demain afin de garantir à nos jeunes convives une alimentation de qualité, plaisante et engagée.

La Cantine de Radis vous guide vers une restauration plus durable en proposant une gamme d'offres, basée sur cinq fondamentaux



LA CUISINE DE NOS CHEFS

Des recettes cuisinées avec passion par nos chefs



DU CHAMP À L'ASSIETTE

Des approvisionnements locaux, pour soutenir l'économie locale



L'AGRICULTURE BIO, LOGIQUE !

Des produits issus de l'agriculture biologique



DES PRODUITS DE QUALITÉ

Des produits durables et de qualité, labellisés



AGIR POUR LA PLANÈTE AVEC MON ASSIETTE

Vers des menus bas carbone

Valoriser votre restauration engagée

Découvrez vos outils pour valoriser votre choix de restauration auprès des parents d'élèves et des parties prenantes sur votre territoire.

Menus et infos en 1 clic !

Un site Internet, radislatoque.fr, à destination des enfants, des parents et des clients.

On y retrouve :

- ▶ Les menus de la semaine.
- ▶ Des conseils, astuces, jeux.
- ▶ Une page dédiée à votre cantine vous permettant de communiquer auprès des familles sur la vie de votre restaurant.

Et bien d'autres choses encore...

On affiche le menu !

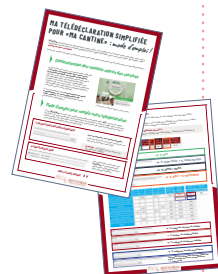
Pour valoriser les engagements en faveur d'une alimentation durable, la qualité des ingrédients doit être clairement affichée sur TOUS les menus.

Les piliers de l'offre « La Cantine De Radis » sont représentés par des pictogrammes sur les menus du site internet et sur les menus que vous affichez à l'entrée de votre restaurant.



Communiquez vos engagements !

Chaque année le gestionnaire de restauration collective (vous !) doit déclarer sur la plateforme gouvernementale « ma cantine » les achats de produits durables et qualité. Nous vous transmettons les données nécessaires à cette obligation.



Pour avancer ensemble vers une alimentation durable, nous mettons en place un reporting annuel dans le cadre de notre revue collaborative : « Cap vers une restauration engagée ».

Ce support vous est fourni pour valoriser ces données auprès de vos convives et de leur famille, comme l'impose la réglementation.



Offre *Sur-Mesure*

Vous souhaitez que votre service de restauration porte vos convictions, au delà de la réglementation (loi EGalim). Notre prestation de restauration prend en compte les enjeux des transitions alimentaire, environnemental et sociétal et vous engage dans une démarche d'alimentation durable.

LA CUISINE DE NOS CHEFS

Pour une alimentation de qualité, il n'y a pas de secret : des matières premières brutes sublimées par le savoir-faire de nos cuisiniers, dans votre école.



Des recettes FAIT-MAISON

- * Hachis parmentier
- * Salade piémontaise
- * Mijoté de bœuf
- * Jardinière de légumes
- * Blé aux petits légumes
- * Brochette de volaille
- * Cassoulet
- * Tarte aux pommes...



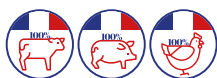
DU CHAMP À L'ASSIETTE

Des approvisionnements de proximité, une évidence pour une alimentation durable. Un engagement sincère et responsable pour soutenir la filière agricole et l'emploi local.



Les engagements

- Des viandes brutes
100 % françaises



- Volaille (poulet et dinde)
100% Grand-Ouest

- Des fruits et
légumes français
en saison



- Des approvisionnements
de proximité : fruits et
légumes, boulanger(s)
de la commune

- Pommes fruits BIO du Grand
Ouest

- Les épinards branches,
le chou-fleur, les carottes
rondelles et les haricots
verts sont



Marque 100 % française
certifiée Agri Confiance
® reconnu niveau 2 HVE



- Des recettes de nos régions
françaises

- Du Lait 100% EN
DIRECT DES ELEVEURS



et pour aller + loin...



...des
engagements
sur mesure !



L'AGRICULTURE BIO, LOGIQUE !

Acteur d'un mode de production durable ! **Manger BIO !**



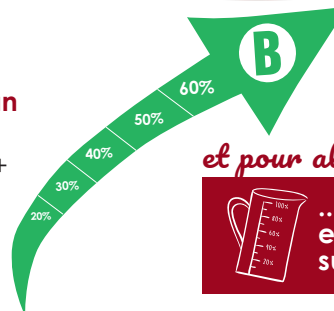
Les engagements



- Pommes à croquer BIO du Grand Ouest



- Mise en place d'un plan de progression pour intégrer 20% de Bio et + encore jusqu'à 60%*...



et pour aller + loin...



...des engagements sur mesure !



DES PRODUITS DE QUALITÉ

Du goût, de la qualité et une assiette savoureuse.



Les engagements

- Pas de produits étiquetés OGM depuis plus de 10 ans

- Du Lait 100% EN DIRECT DES ELEVEURS



- Du fromage AOP

↳ 1 fois par semaine



et pour aller + loin...



...des engagements sur mesure !

AGIR POUR LA PLANÈTE AVEC MON ASSIETTE

Se régaler tout en participant à la préservation notre environnement. C'est possible, on vous explique comment !



Les engagements

- Respect de la saisonnalité pour les fruits et légumes frais

- Exclusion des espèces de poissons menacées

- Menu sans viande ni poisson bas carbone

↳ 1 fois par semaine



- Epinards branches, chou-fleur fleurette, carottes rondelles et haricots verts 100%



Marque 100 % française certifiée Agri Confiance ® reconnu niveau 2 HVE



QUELQUES RECETTES...
Tartine maraîchère
Pizza végétarienne
Chili végétarien...

- Utilisation de légumes anciens ou oubliés, fruits et légumes moches



- Sélection de fruits et légumes brutes cultivés hors serres chauffées (Concombres et tomates)

et pour aller + loin...



...des engagements sur mesure !

*% maximum pour assurer une diversité des recettes et un approvisionnement Bio de proximité.