

RadisLaToque.fr



Le site internet pour votre restaurant scolaire

Une communication **personnalisée**
L'actualité de votre restaurant
Vos **menus** en ligne

RadisLaToque.fr
La cantine vraiment engagée!



Mon espace

Pour visualiser les menus de vos enfants vous devez avoir un compte.

Identifiant

Mot de passe

Rappel du mot de passe

Créer un nouveau compte

[Du côté des parents](#) ♦ [Par ici les enfants](#) ♦ [Actualités](#) ♦ [Contact](#)

Mes restaurants

Pour visualiser les menus RECRE ASSIETTE de vos enfants vous devez créer un compte.

Exemple de menu →

« Ma cantine vraiment engagée »



Les animations de ton restaurant

Etape aux Pays-Bas en...
En janvier, RadisLaToque poursuit sa découverte de l'Europe avec...

Toutes les animations →

Une restauration responsable

Des recettes vraiment cuisinées, des matières premières de qualité, des produits régionaux et circuits courts, des produits de saison, l'agriculture biologique, le respect de la biodiversité... les ingrédients indispensables pour la Cantine engagée!

En savoir plus →

Le développement durable

Introduction à la...
Aujourd'hui, nous savons bien que la simple performance économique...

Tous les articles →

Astuces et recettes de nos cuisiniers

Colin sauce hollandaise
à filets de colin

Toutes les recettes →

Paroles d'experts

Le petit déjeuner : un...
Selon les recommandations des nutritionnistes, le petit déjeuner...

Tous les articles →

Inscription à la lettre d'informations

Pour visualiser les menus RECRE ASSIETTE de vos enfants vous devez avoir un compte.

Votre adresse e-mail

[Du côté des parents](#) ♦ [Par ici les enfants](#) ♦ [Actualités](#) ♦ [Contact](#) ♦ [Faq](#) ♦ [Mentions légales](#)

Animations restaurants

- Etape aux Pays-Bas
- Qui sera le Roi ?
- Légende du sapin de...
- Semaine Européenne de...
- Destination Belgique

Astuces et recettes de nos cuisiniers

- Bottereaux
- Spaghettis gargantua

Paroles d'experts

- Le petit déjeuner : un...
- Les produits laitiers
- Les légumineuses
- Le goûter
- Les fruits et légumes

Développement durable

- Introduction à la...

RESTORIA
12 rue Georges Mandel, C.S. 50955
49009 Angers Cedex 1
02 41 21 18 50
info@restoria.fr

RESTORIA, entreprise familiale et régionale assure chaque jour le service dans le cadre de ses partenariats des secteurs de l'éducation, du médico-social et des entreprises.



Les menus de votre restaurant



A partir d'une page dédiée et personnalisée à votre restaurant, vous pouvez y **découvrir les menus servis quotidiennement**.

Les +

Les menus sont imprimables pour 3 semaines au format PDF.

Les parents peuvent recevoir toutes les semaines la newsletter des menus.



La cantine vraiment engagée

Les parents peuvent suivre les actions de l'offre « La cantine vraiment engagée » appliquée dans votre restaurant. Pour cela, le menu est présenté dans un tableau interactif.

Les engagements sont illustrés à gauche du menu par 5 pavés. En cliquant sur un pavé, les recettes concernées sont mises en évidence dans le menu. Les parents peuvent facilement **identifier les recettes porteuses d'engagements** :

- La vraie Cuisine
- Vraiment de chez nous
- L'agriculture vraiment Bio
- De vrais produits de qualité
- Vraiment bon pour la planète et pour l'homme



L'équilibre des menus

Pour informer les parents sur l'équilibre des menus élaborés par notre équipe de diététiciennes, les **groupes alimentaires** des plats sont identifiés par des dessins de couleurs différentes.

De plus, chaque jour, des **conseils du soir**, en lien avec le menu sont également proposés.

Toutes les recettes avec un **engagement sont identifiées par un pictogramme**. Pour connaître la signification du pictogramme il suffit de cliquer dessus pour faire apparaître une fenêtre d'information détaillant la caractéristique de la recette telle que les circuits courts, le commerce équitable, les différents labels, les produits de saison, la biodiversité...



Une communication personnalisée

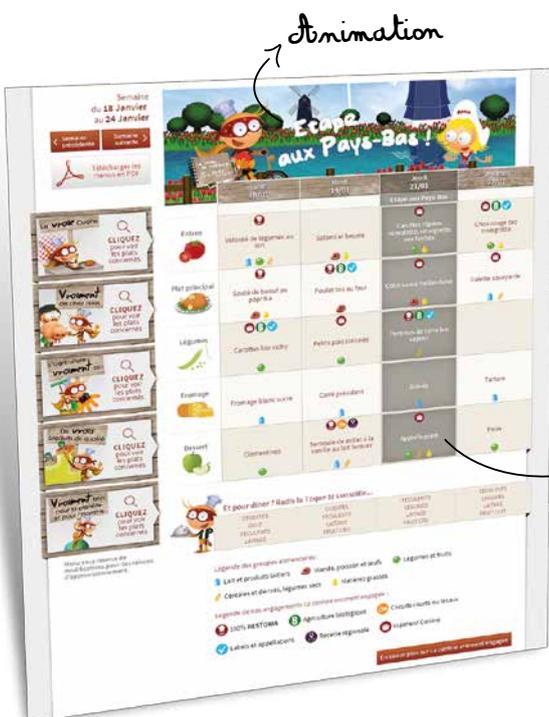
Radislatoque.fr est un outil de communication simple permettant à votre service de restauration d'être **au plus proche des attentes des parents**.

Pour consulter les menus, ils doivent s'identifier (via un identifiant et un mot de passe) puis choisir le ou les restaurants auxquels ils veulent accéder.

Vous bénéficiez d'une page « restaurant » qui vous est entièrement dédiée.

C'est un espace où vous pouvez personnaliser **vos éditos**, **les animations du restaurant** ainsi que **vos articles restaurant** : le fonctionnement du restaurant, les modalités d'inscription, la présentation des cuisines et de l'équipe, les coordonnées de la structure... Vous pouvez aussi y intégrer des fichiers au format pdf et une photo de votre établissement.

C'est l'équipe **RESTORIA** chargée du site radislatoque.fr qui mettra en ligne l'actualité de votre restaurant. Il vous suffit de lui transmettre l'information ou les photos à communiquer aux parents.



L'actualité de votre restaurant

La vie d'un restaurant, qui accueille des jeunes convives, est rythmée par des animations, des moments festifs. Radislatoque.fr devient un véritable relais d'informations pour annoncer et présenter ces événements.



Un site internet pour toute la famille



En plus des menus et de l'actualité du restaurant, Radislatoque.fr s'organise autour de diverses rubriques adaptées aux jeunes convives et à leurs parents.

Les objectifs recherchés sont de mettre quotidiennement en valeur les engagements appliqués dans votre restaurant pour une cantine responsable et capter l'intérêt de l'enfant et de la famille sur la nutrition, dans un but de sensibilisation.

Par ici les enfants

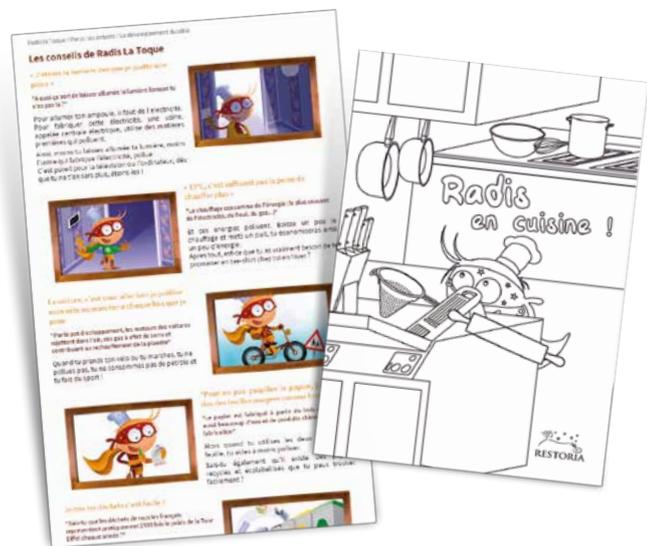
Radis La Toque, super héros cuisinier, fait découvrir aux petits gourmands des recettes, il leur raconte des histoires culinaires et leur propose de nombreux jeux.

Au détour d'une page Internet, il explique avec des mots simples, le développement durable et les gestes à faire au quotidien pour préserver notre planète.

Du côté des parents

Les parents ne sont pas oubliés, une rubrique leur est entièrement dédiée. Nos cuisiniers y dévoilent **des astuces et des recettes** et notre équipe de diététiciennes propose des **conseils nutritionnels pour une alimentation équilibrée**.

Plus qu'un portail d'accès vers les menus de votre restaurant, Radislatoque.fr est un vecteur de communication et un outil d'informations pour toute la famille.



D'autres rubriques à découvrir sur Radislatoque.fr : la restauration scolaire responsable, le développement durable au quotidien...



RESTORIA - Siège social - Parc de l'Angevinière
12 rue Georges Mandel - C.S. 50955
49009 Angers Cedex 01
02 41 21 18 50
info@restoria.fr
www.restoria.fr / wwwradislatoque.fr

Vraiment cuisiner, sincèrement s'engager