

LE RESTAURANT

Le restaurant fonctionne en self-service avec libre choix. L'utilisateur compose son plateau comme il le désire suivant son appétit. Une fois son choix effectué, il passe en caisse, présente son badge à la caissière qui lui facture son plateau.

Le restaurant présente tous les jours une grande variété de hors-d'œuvre, de fromages, de laitages et de desserts. Chaque jour, est disponible en plat de résistance : du steak haché.

En plus de la grillade, tous les jours l'équipe confectionne 2 à 3 plats cuisinés différents élaborés avec le plus grand soin, en respectant l'équilibre nutritionnel, et les règles d'hygiène.

Le restaurant vous propose la vente à emporter. Vous composez votre repas sur le stand ou les entrées et desserts sont servis dans du jetable. Le plat chaud est distribué dans une box.

Introduction des produits BIO

Le RIA utilise quotidiennement des produits BIO, comme des légumes, des féculents, des yaourts, du lait, du fromage blanc, des fruits, etc. Depuis novembre 2018, une moyenne de 27% des approvisionnements sont BIO.

ICI ON COMPOSTE !

A compter du 1er octobre 2020, le RIA collecte vos déchets alimentaires afin de les transformer en compost.

1ère phase : tri des déchets en cuisine (à compter du 1er octobre 2020).

2ème phase : tri des déchets par les convives.

NOUVEAUTE :

A compter du 1er décembre 2021, le RIA vous proposera des paniers surprises au prix de 2,90 € afin de participer à la réduction du gaspillage alimentaire.

LES MEMBRES COGERA

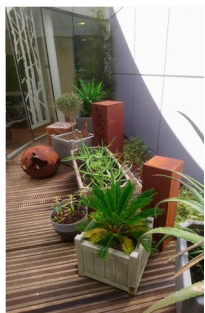
Le restaurant est géré par une association loi 1901, dont voici les membres :

Présidente : Bernadette COIGNAT

Vice-président : Denis EYCHENNE

N'hésitez pas à nous faire part de vos remarques ou suggestions à l'adresse suivante :

cogera13.zattara@i-carre.net



Photos non contractuelles – Ne pas jeter sur la voie publique



Édition 2022

En partenariat avec



L'équipe (Fanny, Sylvie, Touroussi et Ali) sous la direction de Laurent BRUSTIER s'efforce chaque jour de confectionner et composer des plats-maison et des menus équilibrés.

le restaurant vous accueille

du lundi au vendredi de 11 h 30 à 13 h 45

*Une tolérance jusqu'à 13 h 45 est accordée, mais le choix n'est pas garanti.
Passé cet horaire limite, le service n'est plus assuré.*



16, rue Antoine Zattara – 13332 MARSEILLE cedex 3

Téléphone : 04 91 28 42 09 ou 42 34

Mail : cogera13.zattara@i-carre.net

Site internet : <https://riacogera13.fr/>

Plaquette élaborée par COGERA

NOS CLIENTS

Le Restaurant Inter-Administratif de Marseille est destiné aux agents des administrations ayant conclu une convention avec l'Association :

DDTM 13, MAAF, DREAL PACA, DIR Med, DIRM,
Finances,
Rectorat,
Préfecture,
Aix-Marseille Université,
CICRP,
INPI,
Orange,
CERC
CNRS
Ministère de la Justice

ainsi que les retraités, conjoints et enfants des agents.

ADHESION

Depuis le 1^{er} janvier 2019, tous les convives adhèrent à l'association en payant une cotisation annuelle de 1 euro. L'adhésion est prélevée automatiquement lors du premier repas pris au cours de l'année et apparaît sur votre ticket de caisse.

Cette adhésion permet à l'association de payer les dépenses qui ne sont pas à la charge des organismes adhérents.

DEMANDE DE BADGE

L'imprimé de demande de badge est disponible dans chaque service. Vous pouvez aussi en faire la demande à l'adresse suivante : cogera13.zattara@i-carre.net

Votre badge sera disponible sous 48 heures à la caisse du restaurant

EN CAS DE DEPART DEFINITIF

Vous devrez remettre impérativement votre badge à COGERA, le solde du compte vous sera remboursé.

RECHARGEMENT DU BADGE

Vous pouvez recharger votre badge en utilisant la borne de rechargement à l'entrée du restaurant par carte bancaire ou en vous connectant sur le site :

<https://cashsystemes.net/CollWebConvive/>
OU

Sur l'application FOODI
<https://app.foodi.fr>

Vous avez aussi la possibilité de régler votre repas en caisse par espèces, chèque ou carte bleue.

Rappel de quelques règles

- le découvert du compte n'est pas autorisé (blocage en caisse),
- le badge est strictement personnel, et ne doit être en aucun cas prêté ou donné à une tierce personne,
- en cas de perte, un nouveau badge vous sera facturé 2 euros.

FORMULES REPAS

Revalorisation des tarifs le 1^{er} janvier de chaque année. (Tarifs au 01/01/2022)

| FORMULES | DESCRIPTION | TARIF (sans subventions) |
|-----------|---|-----------------------------|
| 1 | Plat principal garni seul | 6,32 € |
| 3 | Plat principal garni + 1 composant (plat + entrée ou dessert) | 6,57 € |
| 4 | Plat principal garni + 2 composants (entrée + plat + dessert) | 6,95 € |
| 5 | Plat principal garni + 3 composants (entrée + plat + fromage + dessert) | 7,33 € |
| 6 | 2 composants sans plat principal garni ou 1 assiette de légumes + 2 composants | 5,39 € |
| 7 | 3 composants sans plat principal garni ou 1 assiette de légumes + 3 composants | 5,62 € |
| Végan | Plat principal garni végétarien + 2 composants | 6,80 € |
| Ticket | 1 entrée + 1 plat + 1 dessert + petite bouteille d'eau | 8,18 € |
| Extérieur | 1 entrée + 1 plat + 1 dessert | 10,00 € |

Plat FLEXITARIEN tous les jeudis, en plus du menu et au même tarif

Qu'est ce que le plat flexitarien ?

D'avantage de légumineuse et de céréales, de légumes de saison, moins de protéines animales.

Retraités

Pour les retraités des administrations, conjoints et enfants des agents, le prix du repas est le tarif sans les subventions.

Réglementation URSSAF sur le reste à charge

Quand l'employeur participe financièrement au prix du repas, le reste à charge pour le salarié doit au moins être égal à la moitié de l'évaluation forfaitaire URSSAF (l'évaluation forfaitaire est de 5,00 € pour 2022).

Le repas est donc facturé à 2,50 € pour les convives dont le total du plateau était inférieur à 2,50 € (valeur 2022), afin d'être exonéré de cotisations URSSAF.