

# Présentation



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.

Le RIA utilise quotidiennement des produits BIO, comme des légumes, des féculents, des yaourts, du lait, du fromage blanc, des fruits, etc. Depuis janvier 2022, une moyenne de 27% des approvisionnements sont BIO avec une mise en application de la loi EAGLIM.

## LES ANIMATIONS

Plusieurs fois par an, des animations sont proposées, afin de faire découvrir d'autres cultures alimentaires et spécialités culinaires, accompagnées de décorations, costumes, musique.

