

LE RESTAURANT

Le restaurant fonctionne en self-service avec libre choix. L'usager 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 DE LA LOI EGALIM

Le RIA utilise quotidiennement des produits BIO, comme des légumes, des féculents, des yaourts, du lait, du fromage blanc, des fruits, etc.

ICI ON COMPOSTE ET TRI !

Depuis le 1er octobre 2020, le RIA collecte vos déchets alimentaires afin de les transformer en compost. Nos déchets non organiques « alimentaires » sont triés et recyclés. Mise en place en septembre 2023 d'une table de tri.

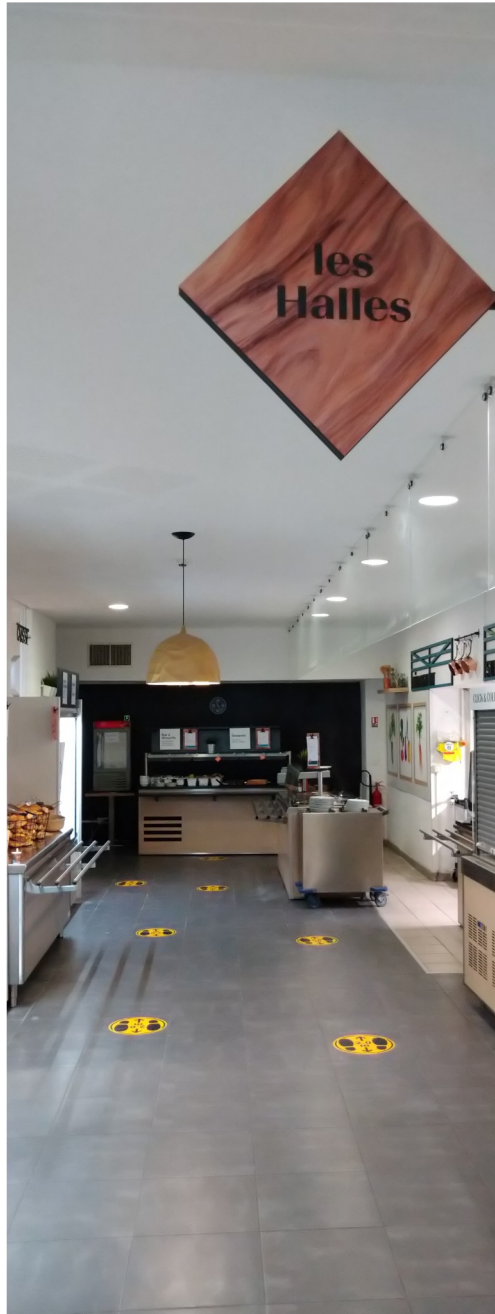
PANIER SURPRISE

Le RIA vous propose des paniers surprises au prix de 2,90 € afin de participer à la réduction du gaspillage alimentaire. Ce panier est destiné au repas du soir.

L'application FOODI, vous propose des offres à emporter. Passez commande de votre repas du midi puis choisissez entre plusieurs créneaux horaires pour son retrait.

RÉDUCTION DU JETABLE

Mis en place en novembre 2024, votre restaurant passe au réutilisable pour la vente à emporter. Pour vos repas du midi, optez pour le consigné.



2025

En partenariat avec



L'équipe (Ali, Christophe, Fanny, Laurence, Sylvie, Touroussi) sous la direction de Jérôme DI CROCCO 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 06 22 05 28 30

Mail : cogera13.zattara@i-carre.net

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

Plaquette élaborée par COGERA

LES MEMBRES COGERA

Le restaurant est géré par une association loi 1901.

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

cogera13.zattara@i-carre.net

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, CNRS

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 DÉPART DÉFINITIF

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 :

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 01/01/2025)

FORMULES	DESCRIPTION	TARIF (sans subventions) INM inférieur à 539	TARIF (sans subventions) INM supérieur à 539
1	Plat principal garni seul	8,16 €	8,40 €
3	Plat principal garni + 1 composant (*)	8,45 €	8,71 €
4	Plat principal garni + 2 composants (*)	8,94 €	9,20 €
5	Plat principal garni + 3 composants (*)	9,36 €	9,63 €
6	1 assiette de légumes + 2 composants (*)	7,02 €	7,23 €
7	1 assiette de légumes + 3 composants (*)	7,32 €	7,53 €
Végétarien	Plat principal garni végétarien + 2 composants (*)	8,70 €	8,95 €
Ticket	1 entrée + 1 plat + 1 dessert + redevance COGERA	10 ,00 €	10 ,00 €
Extérieur	1 entrée + 1 plat + 1 dessert	12,00 €	12,00 €

(*) un composant correspond à une entrée ou un fromage ou un dessert

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 5,45 € pour 2025).

Le repas est donc facturé à 2,73 € pour les convives dont le total du plateau était inférieur à 2,73 € (valeur 2025), afin d'être exonéré de cotisations URSSAF.