RESTAURATION

LA TABLE DE SUP ALTA

Tous les étudiants (internes ou externes) peuvent de déjeuner à la Table de Sup Alta.

Deux grandes salles de restauration sont situées au rez-de-jardin du campus.

1. <u>Une équipe interne dédiée</u>

Une équipe interne dédiée prépare les repas.

2. <u>Une production sur place avec des produits frais et locaux</u>

Le campus Sup Alta est équipé d'une cuisine de production.

La Table de Sup Alta prend des engagements forts pour une alimentation saine et équilibrée.

100% des volailles sont fraîches et françaises

100% des viandes (hors agneau) sont nées, élevées et abattues en France (Départements 25, 38 et 69)

100% des œufs viennent d'un élevage en plein air des Monts d'Or (15km de Lyon)

100% des yaourts sont fermiers et proviennent de l'Ain (66Km d'ici) et du Rhône (28Km de Lyon)

100% des fruits distribués sont cultivés en Agriculture Biologique dans le Rhône et la Loire

100% des bananes sont biologiques et issues du commerce équitable

100% des jus de fruits sont produits par un couple d'artisans avec des fruits du Rhône et de la Loire

60% des poissons sont issus de la pêche durable et 35% des poissons sont distribués frais aux étudiants

Café 100% arabica d'un maître torréfacteur de Savoie

3. <u>Pause gourmande</u>

Tous les jours entre 9H30 et 11H, la pause gourmande propose la formule « croissant ou pain au chocolat et un café » pour 1,50€. Les viennoiseries sont cuites sur place.