

Le portage de repas, une solution simple à vos petits problèmes de tous les jours !

TARIF

7.40 € le repas



RENSEIGNEMENTS

Communauté de
Communes des Terres
du Val de Loire

32, rue du Général de Gaulle
45130 MEUNG SUR LOIRE

06.82.16.83.95

Site internet :
www.ccvaldardoux.fr

LE SERVICE DE PORTAGE DE REPAS A DOMICILE



Organisé par la Communauté
des Terres du Val de Loire
sur les communes de :

**Cléry Saint André,
Dry,
Mareau aux Prés,
Mézières Lez Cléry**

Sortir, faire ses courses ou même préparer ses repas sont des tâches, qui, à certains moments peuvent devenir difficiles...

Aujourd'hui, pour contribuer au maintien à domicile et au bien être des personnes âgées, ainsi que pour compenser certaines incapacités momentanées, la Communauté de communes des Terres du val de Loire propose :

LE PORTAGE DE REPAS A DOMICILE

Une formule souple qui ne manquera pas de vous aider et vous apportera le contact régulier et amical du livreur.

A CHACUN SON RYTHME

Le portage des repas peut être ponctuel ou permanent.

Les repas sont livrés **3 fois par semaine** (Lundi, Mardi, Vendredi) en barquettes individuelles à conserver au réfrigérateur



VARIÉS ET ADAPTÉS AUX BESOINS

Les repas proposés se composent ainsi :

- d'un potage,
- d'un hors d'œuvre,
- d'un plat de viande ou de poisson,
- d'un légume ou d'un féculent,
- d'un laitage,
- d'un dessert ou d'un fruit,
- de pain



LES CONDITIONS

Pour bénéficier du service du portage des repas à domicile, vous devez :

- Obligatoirement résider dans l'une des communes suivantes : Cléry-Saint-André, Dry, Mareau-aux-Prés ou Mézières-lez-Cléry,
- Etre âgés de plus de 65 ans,
- Ou être momentanément dans l'impossibilité d'assurer vos repas.

CONDITIONNEMENT

Le système utilisé lors de la préparation et la livraison des repas est celui de la liaison froide.

Dès la fin de la cuisson, les plats sont conditionnés en barquettes et immédiatement portés à basse température (attention, il ne s'agit pas de décongélation). Les repas sont livrés sans rompre cette chaîne de froid et ils doivent être, dès réception, placés au réfrigérateur.

MODE D'EMPLOI

- 1- Sortir les barquettes du réfrigérateur quelques instants avant leur consommation.
- 2- Pour réchauffer, suivre les indications portées sur l'étiquette.
- 3- Laisser chauffer le temps indiqué et consommer rapidement.

Attention : le même plat ne doit pas être réchauffé plusieurs fois, ni conservé plusieurs jours lorsque que la barquette a été ouverte.

Le bénéficiaire s'engage à observer scrupuleusement les règles d'utilisation des produits telles qu'elles sont précisées dans ce guide pratique et notamment à respecter les délais de conservation indiqués sur chaque élément des repas.