



# PORTAGE DE REPAS À DOMICILE



VILLE DE  
**Millau**

# PORTAGE DE REPAS À DOMICILE

Le service de portage de repas à domicile a pour but de livrer à domicile, pour chaque jour de la semaine, des repas afin de maintenir à domicile les personnes âgées (plus de 60 ans) connaissant des difficultés passagères (sortie d'hôpital, maladie, accident, difficultés liées à un handicap, etc...) mais également toutes personnes ayant des besoins spécifiques.



## — FORMALITÉS ADMINISTRATIVES —

### INSCRIPTION

**DU LUNDI AU VENDREDI DE 9H À 16H**

Elle s'effectue directement auprès du foyer Capelle par téléphone

**05 65 60 08 81**

Ou sur place à l'adresse

**6 place de la Capelle  
12100 Millau**

### DOSSIER

Il faudra se munir de :

- ✓ sa feuille d'imposition
- ✓ un certificat médical

Le choix des jours de livraison des repas se fera au moment de l'inscription et pourra être modifié :

- > soit par téléphone **06 30 64 11 24**
- > soit au personnel de livraison.

### FACTURATION

Les factures sont envoyées **chaque fin de mois** et le paiement du prix des repas s'effectuera durant la semaine qui suit la livraison, avec le retour du courrier :

**6 place de la Capelle - 12100 Millau.**

Les chèques ne seront encaissés qu'après le 10 du mois suivant.

**Pour tout règlement direct par les familles**, il convient de le préciser à l'inscription.

Le prix des repas est calculé en fonction des ressources du foyer.

Si vous rencontrez un problème de facturation, n'hésitez pas à nous contacter au **05 65 60 08 81**.

### RENSEIGNEMENTS

M<sup>me</sup> Bencherghi Stéphanie, coordinatrice du service, est à votre écoute pour toutes questions concernant le fonctionnement du service de repas.

Vous pouvez la contacter du lundi au vendredi de 8h à 15h au

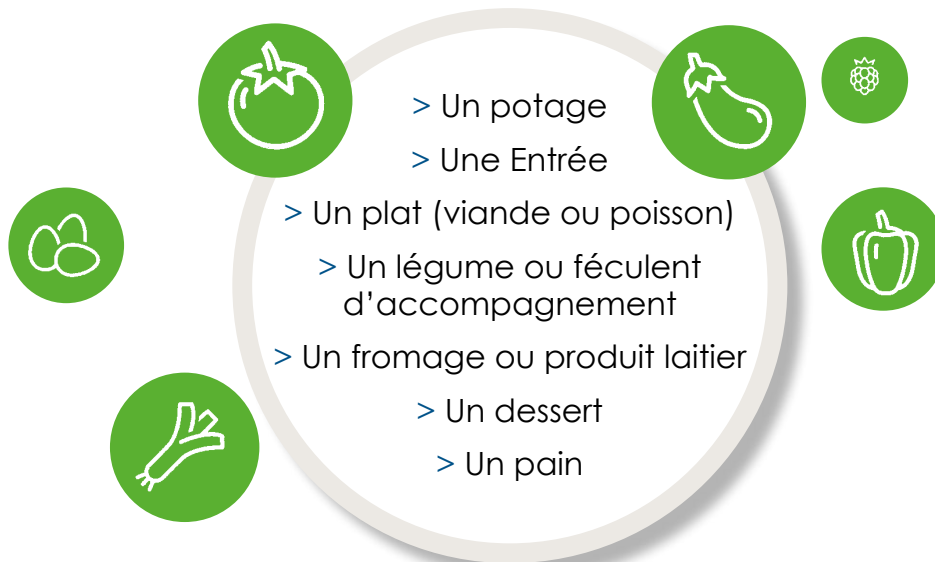
**06 30 64 11 24**



## — PRESTATIONS PROPOSÉES —

Les repas sont confectionnés par toute l'équipe de la Cuisine Centrale de Millau qui s'appliquent, tous les matins, à concocter de bons petits plats pour leurs aînés, avec des produits frais et de saison, selon le règlement en vigueur et en respect de la certification ECOCERT.

Chaque repas livré comprend :



### **35% des produits sont Bio et/ou issus de circuits courts,**

de plus en plus de recettes « maison » avec une attention particulière pour le repas du dimanche (gibier, aligot, pâtisserie...).

Les repas peuvent être fournis pour chaque jour de la semaine en fonction des besoins. Ils sont livrés à domicile du lundi au vendredi sauf jours fériés (livraison la veille).

Les repas du week-end sont livrés le vendredi.

Conditionnés en barquettes individuelles, ils sont livrés et prêt à être réchauffés par l'utilisateur.

### **LIVRAISON**

Le lundi ——— pour ———> le repas du lundi

Le mardi ——— pour ———> le repas du mardi

Le mercredi ——— pour ———> le repas du mercredi

Le jeudi ——— pour ———> les repas du jeudi et du vendredi

Le vendredi ——— pour ———> les repas du samedi et du dimanche

Afin de préserver un lien social et de proximité et pour votre sécurité alimentaire, les repas sont remis en main propre afin de respecter leur traçabilité entre 8h et 12h.

**En aucun cas ils ne peuvent être déposés en votre absence et il n'est pas possible de fixer un horaire de livraison.**

**En cas d'absence imprévue, liée à un motif grave non prévisible (hospitalisation en particulier), l'interruption pourra intervenir le lendemain si la demande est faite au plus tard à 8h.**

Le bénéficiaire peut interrompre à tout moment la livraison des repas en nous prévenant trois jours avant.

Cette interruption peut être faite :

> soit par téléphone **06 30 64 11 24**

> soit au personnel de livraison (donc 3 jours avant).

# PORTAGE DE REPAS À DOMICILE

## — QUELQUES CONSEILS PRATIQUES —

> Dès la livraison, placer les barquettes au réfrigérateur (+3°C maximum).

Les repas doivent être réchauffés par l'utilisateur :

- > **Au micro-onde**, placer votre barquette dans le micro-ondes 1 à 2 minutes (hors barquettes alu), trouez ou soulevez le couvercle plastique.
- > **Au four**, versez le contenu de la barquette dans un plat adapté allant au four.
- > **A la casserole**, versez le contenu de la barquette dans la casserole, suivant le plat ajouter 2 cuillères à soupe d'eau couvrez et réchauffez lentement sur feu moyen.



Ne pas conserver les plats réchauffés et non consommés.



Jeter impérativement tout produit dont la Date Limite de Consommation est dépassée.



Sur le couvercle des barquettes sont indiquées la date de fabrication et la date limite de consommation.

Vous pouvez garder jusqu'à Date Limite de Consommation les barquettes :

- non réchauffées,
- non ouvertes,
- conservées au froid.

> Ne congeler surtout pas les repas livrés.

## CONTACTS UTILES

### Un problème de livraison ?

#### Vous souhaitez vous absenter ?

Vous devez avertir le plus rapidement possible le personnel qui effectue la livraison des repas ou nous contacter par téléphone au numéro ci dessous.

#### Besoin de renseignements complémentaires (menu, qualité du repas, horaire de livraison...)?

**06 30 64 11 24**

de 8h à 14h du lundi au vendredi.

En dehors de ces horaires, un répondeur prendra vos messages.

**Cuisine Centrale - Parc d'Activité Millau Viaduc  
Les Fialets Saint-Germain - 12100 Millau**