

LIVRET D'ACCUEIL

Livraison de repas à domicile





Sommaire

. Les menus et leurs tarifs	p.1
. Les ptits +	p.2
. L'organisation des livraisons	p.3
. Les modifications de commande	p.4
. Facturation et aides financières	p.4
. Le conditionnement et l'étiquetage	p.6
. La conservation des plats	p.7
. Conseil de remise en température	p.7
. L'inscription	p.8
. Nous joindre	p. 8



Les menus

Les tarifs sont actualisés chaque année (cf annexe ci-jointe)

Tous les jours et selon vos envies...
vous avez la possibilité de choisir entre 2 menus ! (*)

Formule 6 composants

- Potage (ou laitage)
- Entrée
- Viande ou poisson avec accompagnement
- Laitage (fromage ou yaourt)
- Dessert

Formule 3 composants

Menu C léger «livré en complément d'un autre menu» :

- Entrée
- Plat complet

Formule 4 composants (plusieurs possibilités)

Menu Malin :

- Entrée
- Viande ou poisson
avec accompagnement
- Dessert

Menu C :

- Potage
- Plat complet
- Dessert

Nous avons également des menus adaptés pour les formules 6 composants et les différentes formules en menu C (pauvre en sel, pauvre en sucre, sel et graisse, pauvre en sucre et limité en graisse, confort digestif, hyper protéiné, végétarien, mixé).

() sur la formule 6 composants, menus normaux et les menus adaptés pauvre en sucre et pauvre en sel.*

- ◆ 1 pâtisserie 2 fois par semaine, dont le week-end,
- ◆ 1 pâtisserie « fait maison » lors de votre anniversaire, en plus du dessert du jour, sans coût supplémentaire,
- ◆ 1 menu spécifique lors de la semaine du goût,
- ◆ 1 menu festif pour Noël et le Nouvel An,
- ◆ 1 surprise pour Noël et Pâques.



Faites-vous plaisir les weekends ou lorsque vous recevez des convives avec les menus gourmands : une gamme traiteur avec une carte qui change chaque saison !



Menu Gourmand «livré uniquement le vendredi pour le repas du week-end» :

Possibilité de choisir entre 3 entrées, 3 plats, 2 fromages et 3 desserts.

Faites-vous plaisir avec les offres supplémentaires :

Possibilité d'avoir un potage ou laitage supplémentaire en complément des repas de midi ou soir.

0.60 €



OFFRE PAIN & PATISSERIE

**Livraison de pain & pâtisseries en complément de votre repas.
Partenariat avec des boulangeries locales.
Renseignez-vous auprès de notre secrétariat.**



L'organisation des livraisons

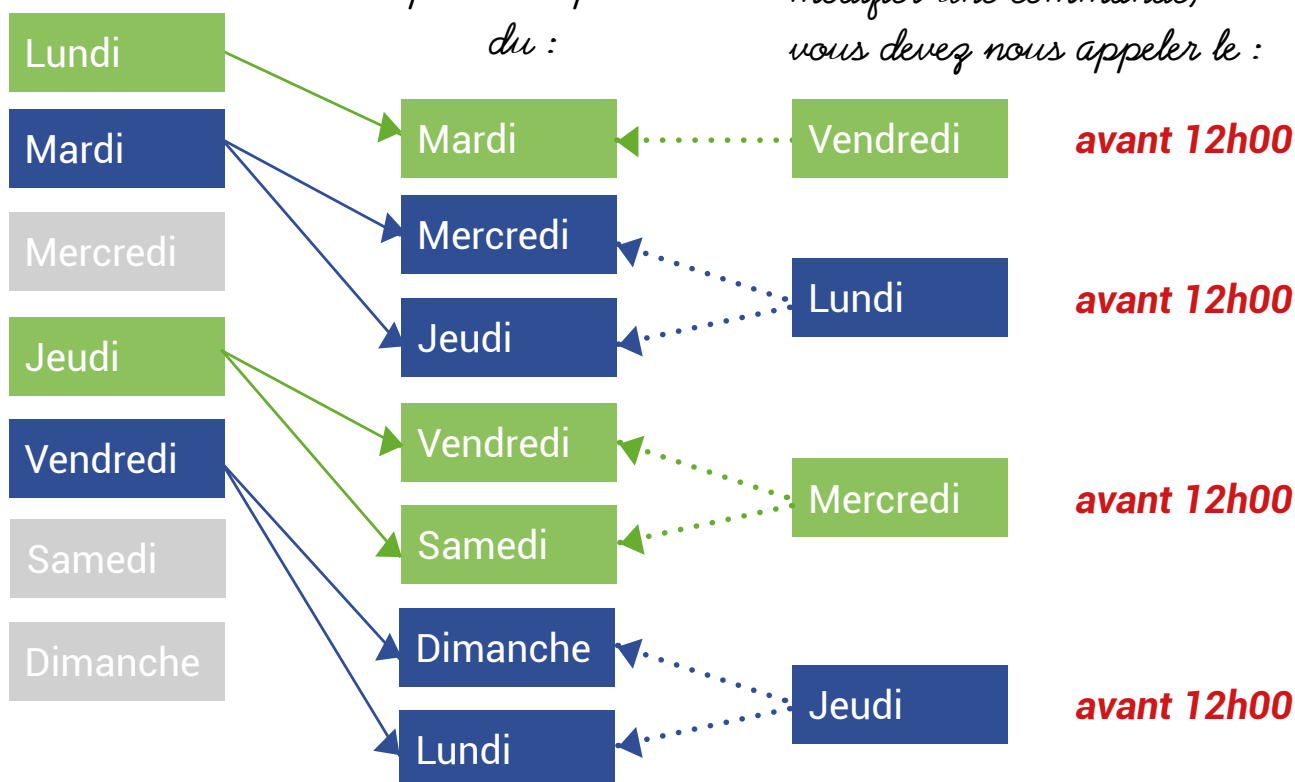
Pour faciliter les livraisons, nous vous demandons de ne pas vous absenter au moment de la distribution du repas.

En cas d'absence non justifiée, ou d'impossibilité matérielle de vous remettre le repas, celui-ci vous sera facturé même s'il n'a pas été livré.

Nous vous livrons le :

pour le repas du :

si vous souhaitez modifier une commande, vous devez nous appeler le :



Les modifications de commande

◆ **Annulation, reprise, ajout, 1^{ère} livraison, etc...**

Prévenez-nous ou faites prévenir très rapidement, afin que nous puissions interrompre la livraison des repas.

- ◆ En cas de force majeure (hospitalisation, placement, décès,...), la livraison du jour même sera facturée.
- ◆ Pour que les repas ne soient pas facturés (cf tableau de l'organisation des livraisons page 3).
- ◆ Concernant le menu gourmand la commande est à passer le lundi avant 9h pour une livraison le vendredi de la même semaine.



Facturation et partenaires financiers

Le montant de vos repas sera prélevé sur votre compte bancaire le 15 du mois suivant
(ex : les repas de janvier seront prélevés le 15 février).

20 € de frais de dossier seront prélevés sur votre 1^{ère} facture.

Nos partenaires financeurs :

- MSA pour le régime agricole,
- ONACVG,
- certains CCAS (notamment CCAS de SOYAUX et CCAS de NERSAC).

D'autres organismes peuvent vous apporter une aide financière (MDPH, conseil départemental...).

Pour plus d'informations, nous contacter au 05 45 97 81 30.

Attention, certaines aides ne sont pas cumulables entre elles.

Le conditionnement et l'étiquetage



Vos barquettes de repas présentent un étiquetage obligatoire portant les mentions suivantes :

- ◆ numéro d'agrément de la cuisine
- ◆ désignation du produit
- ◆ date de fabrication
- ◆ date limite de consommation (DLC)
- ◆ température de stockage



La conservation des plats

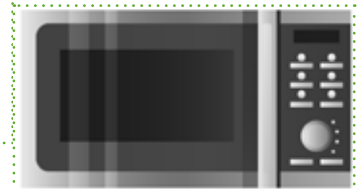
- ◆ conservez vos repas au réfrigérateur (<5°C) dès leur livraison
- ◆ sortez les barquettes juste avant de les consommer ou de les réchauffer
- ◆ ne laissez pas une barquette en dehors du réfrigérateur + de 2h, sinon jetez-la
- ◆ ne conservez pas les plats réchauffés et non consommés
- ◆ respectez la date limite de consommation (DLC) du produit
- ◆ jetez impérativement les repas dont la date limite de consommation est dépassée
- ◆ ne congelez pas les repas



Conseils de remise en température

AU MICRO-ONDES

Selon le mode de réchauffage conseillé, placez votre barquette dans le micro-ondes 1 à 2 minutes après avoir ouvert l'opercule ou fait quelques trous.



AU FOUR TRADITIONNEL

Four électrique ou à gaz : versez le contenu de la barquette dans un plat allant au four. Suivez les indications mentionnées sur l'étiquette (temps et conditions de cuisson).



A LA CASSEROLE

Versez le contenu de la barquette dans la casserole, ajoutez 2 cuillères à soupe d'eau, couvrez et réchauffez lentement sur feu moyen.



CONSIGNES IMPORTANTES :

Ne pas conserver les plats réchauffés et non consommés.
Jeter impérativement tout produit dont la date de limite de consommation est dépassée.

Vous pouvez garder jusqu'à la DLC les barquettes non réchauffées, non ouvertes et conservées au froid.

L'inscription

Pour votre inscription, vous devez nous communiquer :

- ◆ votre nom, prénom,
- ◆ votre adresse,
- ◆ votre numéro de téléphone,
- ◆ votre date de naissance,
- ◆ votre n° de sécurité sociale,
- ◆ votre caisse d'assurance sociale (MSA, CPAM, ...)
- ◆ un RIB,
- ◆ une copie de votre carte d'identité,
- ◆ fréquence des repas,
- ◆ indication visuelle pour trouver le domicile,
- ◆ solution de livraison en cas d'absence,
- ◆ si régime particulier, le mentionner (par exemple : diabétique, sans sel, ...),
- ◆ les coordonnées d'une personne de confiance.



50 %
de réduction
fiscale sur
la livraison



(selon les conditions de la loi de finances
en vigueur - circulaire du 11 avril 2019
NOR : ECOI1907576C)



Pour tous renseignements complémentaires,
appelez **PRESENCE VERTE CHARENTE**
au **05 45 97 81 30**.

Vous pouvez également aller consulter notre site internet :
www.presence-verte-charente.fr



Besoin d'un coup de main ?

Nous avons également
un service de **JARDINAGE - PETIT BRICOLAGE**



**BON
APPÉTIT !**



*Une bonne alimentation
commence avant tout
par le plaisir de manger !*