



Livraison

La livraison des repas est assurée par un agent communal au moyen d'un véhicule réfrigéré prévu à cet effet. Les repas sont livrés en liaison froide du lundi au vendredi entre 8h et 11h30. Les repas du weekend sont livrés le vendredi. L'organisation des livraisons est généralement modifiée s'il y a un jour férié dans la semaine.

Le rangement et la conservation du repas livré sont à la charge du bénéficiaire.

La commune n'est pas tenue pour responsable en cas d'incidents liés :

- Au non-respect des règles de conservation ;
- Au dysfonctionnement ou mauvais état des appareils frigorifiques ;
- Au non-respect des dates de péremption indiquées sur les barquettes.

Inscriptions

06 24 37 24 89

La demande est à déposer minimum 3 jours avant le début du portage des repas. En cas d'arrêt temporaire ou définitif, le délai est le même.

Concernant la facturation, elle est réalisée en début du mois suivant le mois facturé.

Le règlement des factures peut se faire par chèque ou par carte bancaire en se connectant au portail citoyen. Le portail citoyen, une simple inscription suffit et vous pouvez tout gérer, 7 jours/7 et 24 heures/24, depuis n'importe quel ordinateur, tablette ou smartphone grâce à son accessibilité depuis internet.

Pour tout renseignement concernant la facturation, vous pouvez contacter le **06 60 99 46 25**.

Votre avis compte !

La commune étant très soucieuse d'améliorer constamment la qualité de ses prestations et de vous rendre le meilleur service, vous serez sollicité pour répondre à des enquêtes portant sur les prestations que vous recevez.



Portage de repas à domicile

Un service facile et pratique!

Votre repas livré chez vous du lundi au vendredi pour tous les jours de la semaine

CHAMPNIERS

Public concerné

Le service est destiné aux personnes résidant sur la commune.

Il est ouvert aux personnes à la retraite, aux personnes isolées, aux personnes en situation de handicap, et aux personnes momentanément dépendantes (en cas de sortie d'hospitalisation, rééducation, longue maladie...) qui éprouvent des difficultés à préparer leurs repas et/ou à effectuer leurs courses. Tout autre cas sera étudié spécifiquement en tenant compte des possibilités du service.



Élaboration

Les repas, élaborés avec une diététicienne, sont préparés par notre chef Laurent et son équipe à la cuisine centrale de Champniers.

Composition

Potage
+
Entrée
+
Viande ou poisson
avec Légumes
et/ou féculents
+
Fromage ou laitage
ou salade
+
Dessert ou fruit



6.50 € par repas
Tarif 2023

Réchauffage

Au four micro-ondes

Vous pouvez mettre les plats directement dans le four micro-ondes en ayant préalablement enlevé le couvercle.

Au four traditionnel (gaz et électrique)

Veillez à ne jamais réchauffer dans la barquette. Il faut préalablement transvaser le contenu dans un autre plat adapté au type de four.

Dans une casserole ou une poêle, sur la plaque électrique ou gaz

Il faut préalablement transvaser le contenu de la barquette, dans un contenant adapté, casserole ou poêle.

Conditionnement

Conformément à la réglementation en vigueur, les repas sont conditionnés dans des barquettes individuelles micro-ondables, à remettre vide à l'agent lors de sa prochaine livraison.

La date limite de consommation (DLC) ainsi que la date de fabrication sont indiquées par une étiquette sur chaque barquette.

En cas de besoin, l'agent peut être sollicité, par le bénéficiaire, pour l'aider à la gestion de la conservation des produits livrés (vérification des dates de péremption par exemple).

En raison des normes sanitaires en vigueur, nous vous informons que les repas livrés à domicile doivent être impérativement consommés conformément aux dates notées sur les barquettes. Dans l'attente d'être consommé, le repas doit être placé au réfrigérateur.

