

## Commande et livraison :

La commande des repas se fait sur un bon de commande mensuel remis lors de votre inscription, puis le bon de commande vous sera remis par la personne qui livre les repas (*à remettre 15 jours avant la semaine souhaitée*).

La feuille des menus des semaines à venir est remise à chacun des clients.

Toute annulation est à communiquer au plus vite, faute de quoi, les repas seront facturés. En cas d'hospitalisation d'urgence, le repas ne sera pas facturé.

## Convention :

La convention est établie pour une période convenue.

Le client peut bénéficier d'un déjeuner (*qui peut faire office de dîner*), un jour ou tous les jours de la semaine (*sauf dimanche et jours fériés*).

## Facturation :

Le prix du repas est fixé à 7,60 euros (*livraison comprise*) au 1er janvier 2016. Les repas sont à payer chaque mois sur la base d'une facture qui est adressée par e-mail ou par courrier (*ou remise directement*) au client à terme échu.

Ne pas jeter sur la voie publique.

## A qui s'adresse ce service ?

A toute personne âgée de plus de 60 ans ou handicapée, ou toute personne qui justifierait d'un besoin ponctuel (*après une hospitalisation, maladie, accident...*), en vue de maintenir un équilibre nutritionnel.

Le portage de repas, c'est :

- Un repas équilibré sur la journée,
- Une solution ponctuelle à l'incapacité de préparer soi-même son repas,
- Un maintien à domicile dans les meilleures conditions à la survenue d'une dépendance,
- La conservation d'un lien social par le passage régulier de l'agent attaché au portage.

L'accès à ce service est sans condition de ressources. Sa mise en place est possible sous 48 h.

**Pour vous inscrire ou obtenir des renseignements complémentaires, merci de vous adresser à :**

**GARANCE GOURMET**

**Du lundi au vendredi de 9h à 17h**

54, allée de la Sorguette

84320 Entraigues sur la Sorgue

**Tel. 04 32 40 47 06**

e-mail: [accueil-closdelagarance@sud-generations.fr](mailto:accueil-closdelagarance@sud-generations.fr)

*Un rendez-vous sera fixé afin*

*d'élaborer avec vous la convention de prestation.*



Entraigues sur la Sorgue

**PORTAGE DE REPAS**  
**à domicile**



Service annexe  
de la résidence retraite  
**- Le Clos de la Garance -**



## Préparation des repas :

Les repas sont préparés dans le respect des règles d'hygiène et de la réglementation en vigueur.



L'élaboration des menus est placée sous le contrôle du chef de cuisine.

Les menus sont variés et équilibrés, et permettent de répondre aux exigences de certains régimes. Les repas sont confectionnés puis conditionnés sous barquettes operculées.



## Composition du repas :

Entrée + Plat + Fromage + Dessert  
+ pain (*déjeunette*).



## Livraison :

Le portage de repas à domicile est servi en liaison froide, au moyen de sachet de transport assurant un conditionnement conforme à la réglementation.

Le repas est confectionné au jour « J » pour une livraison à « J + 1 » jusqu'à « J + 3 » et une consommation à « J + 3 » maximum. Les repas sont transportés dans un véhicule réfrigéré répondant aux normes ATP en vigueur.



## Conservation et consommation :

Les repas sont à placer par le client au réfrigérateur lors des livraisons.

Ils sont à conserver jusqu'à la date limite de consommation (DLC) indiquée sur la barquette.

Les préparations destinées à être consommées chaudes sont réchauffées uniquement au moment du repas. En aucun cas, les excédents ne doivent être conservés ou réchauffés de manière répétée.

## Jours de livraison :

L'organisation des livraisons est prévue de la manière suivante :

La livraison s'effectue entre 8 h et 12 h.

Jour de livraison	Jour de consommation prévue
Lundi	Lundi
Mardi	Mardi
Mercredi	Mercredi
Jeudi	Jeudi
Vendredi	Vendredi, samedi