

CCAS
Centre Communal d'Action Sociale
LA TREMBLADE



Du Menu à l'Assiette

10 €
/JOUR



SI
services à
La personne

-50%
DE RÉDUCTION
OU CREDIT
D'IMPÔTS

PORTAGE DES REPAS À DOMICILE

Le Centre Communal d'Action Sociale de La Tremblade propose une prestation de portage de repas à domicile à destination des personnes de plus de 60 ans ou en situation de handicap, dont l'autonomie ne permet plus de se déplacer ou de se préparer les repas.

1



- ❖ Elaboration de menus équilibrés et variés, avec des produits de saison, par des **DIÉTÉTICIENS**,
- ❖ Préparation quotidienne par les cuisiniers de **L'EHPAD LES BENGALIS**.

Votre **CONSEILLÈRE** répond à vos attentes et vous propose une prestation adaptée. Vous choisissez à votre convenance, le nombre de repas hebdomadaires souhaités (avec un minimum de **3** par semaine) et les jours concernés.



2

3



Le **CHEF CUISINIER et son ÉQUIPE** préparent de bons petits plats. Une fois mijotés, ils passent en cellule de refroidissement et sont conditionnés en barquettes.

Le **LIVREUR** vous apporte ensuite votre repas entre 9h00 et 13h00.

La première livraison intervient sous 3 jours après réception de la demande initiale.



4

MANGER ÉQUILIBRÉ ET SE FAIRE PLAISIR, C'EST POSSIBLE !

Votre repas doit être un moment de plaisir.
Nous portons donc une attention particulière sur :

LA QUALITÉ DES PRODUITS

Ils sont sélectionnés pour leur qualité gustative auprès de nos fournisseurs.

LE GOÛT

C'est une cuisine traditionnelle, classique et raffinée dont la variété s'accorde avec les saisons.

VOS BESOINS ET ENVIES

Les textures, adaptées à votre régime, sont évolutives selon vos besoins et vos goûts.

Au Menu



Un potage

+

Une entrée

+

Un plat principal

+

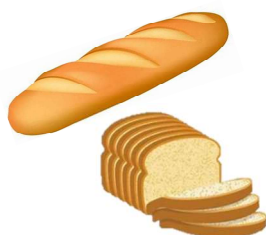
Un fromage ou un laitage

+

Un dessert

+

Du pain



Les bonnes habitudes alimentaires

FAIRE DES FRUITS ET LÉGUMES VOS MEILLEURS AMIS Riches en vitamines, en minéraux, en fibres et en eau, les fruits et légumes protègent les cellules contre le vieillissement et assurent un meilleur transit intestinal. **Il est donc recommandé d'en consommer au moins cinq par jour.**

Pour vous maintenir en bonne santé et en pleine forme, nous vous proposons chaque jour une variété de crudités, des légumes cuits et des fruits.



MULTIPLIER LES APPORTS EN CALCIUM Le calcium est un minéral indispensable à notre santé puisqu'il permet de lutter contre l'ostéoporose et de conserver nos os et nos dents solides. **Il est recommandé de consommer 3 à 4 produits laitiers par jour pour maintenir votre capital osseux.** C'est pourquoi nous réservons une place importante aux produits laitiers dans vos repas : chaque jour, vous trouverez du fromage à la coupe (camembert, emmental, bûche de chèvre...), un yaourt, un fromage blanc ou un entremet.

BOIRE BEAUCOUP...D'EAU ! Comme l'appétit, la sensation de soif s'atténue avec l'âge. **Il est recommandé de boire 1 à 1,5 litres d'eau ou liquide par jour, soit environ 8 verres.** Vous pouvez bien sûr diversifier vos sources d'eau : eau plate, eau gazeuse, eau aromatisée sans sucre, jus de fruits 100% pur jus, potage, bouillon, tisane... Pour vous accompagner dans cette démarche, nous vous proposons tous les jours un potage cuisiné avec des légumes frais.

L'astuce « Plaisir des Yeux »

Si le goût et les saveurs d'un plat sont essentiels, son aspect est tout aussi important. Notre chef vous conseille de sublimer votre repas en versant le contenu de la barquette dans une jolie assiette. Dressez ensuite la table, puis disposez votre assiette et profitez de votre repas.



LIVRAISON DES REPAS

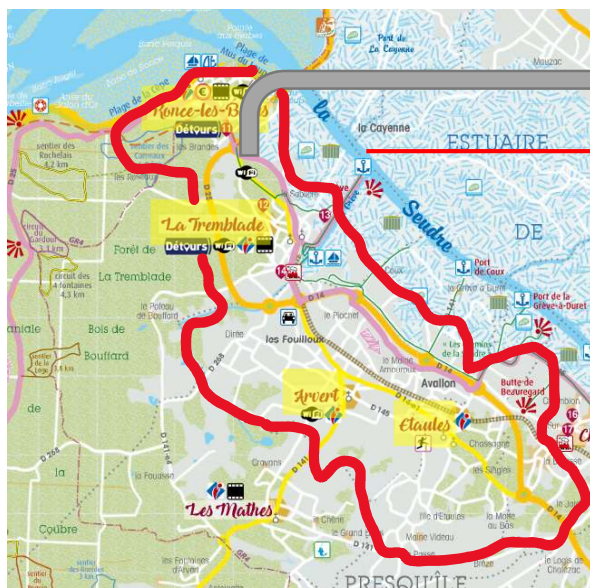
Les repas sont livrés en liaison froide, du lundi au vendredi à l'aide d'un véhicule adapté garantissant l'hygiène et la sécurité alimentaire des produits.

Lundi	Pour	Lundi
Mardi	Pour	Mardi
Mercredi	Pour	Mercredi
Jeudi	Pour	Jeudi & Vendredi
Vendredi	Pour	Samedi & Dimanche

La réservation des jours de livraison se fera 15 jours à l'avance.

Toutes modifications concernant le rythme des livraisons ou les demandes d'interruption de service doivent respecter un délai de prévenance d'une semaine. Sauf cas d'urgence (hospitalisation ou maladie), **le non-respect de ce délai impliquera la facturation des repas commandés.**

Nos secteurs de livraison :



Cuisine EHPAD Les Bengalis

ZONE : Livraison Ronce-les-Bains > La Tremblade > Arvert > Étaules

CONDITIONNEMENT

Les repas sont conditionnés sous barquettes individuelles avec un étiquetage précisant la date de fabrication et la limite de consommation.

Conformément à la législation en vigueur (loi EGalim du 30 octobre 2018 et loi « climat et résilience » du 22 août 2021), les barquettes sont réutilisables et recyclables.

Pour plus de praticité, elles permettent aussi le réchauffage au four micro-ondes.

Du fait de la préparation en liaison froide, dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité, le camion de livraison maintient les denrées à une température constante comprise entre 2 et 4 degrés. A réception de votre plateau repas, nous vous conseillons de placer votre déjeuner dans le réfrigérateur pour ne pas rompre la chaîne du froid.

Une fois livrés, les repas sont sous la responsabilité de l'utilisateur. Le CCAS ne pourra donc pas être tenu pour responsable des conséquences d'une mauvaise conservation des aliments.

BESOIN D'UN RENSEIGNEMENT ? N'HÉSITEZ PAS À NOUS CONSULTER !

Inscription et renseignements / Commande et modification des repas

EHPAD Les Bengalis
53 Rue des Calfats - 17390 La Tremblade

☎ 07.50.10.15.68

✉ secretariat.ehpad@la-tremblade.com

De 9h00 à 13h00 et de 14h00 à 17h00 du lundi au vendredi

Documents à fournir

- ☺ Copie de la pièce d'identité
- ☺ Justificatif de domicile
- ☺ Dossier d'inscription pour la livraison des repas à domicile complété et signé
- ☺ Certificat médical pour régimes spécifiques (diabète, cholestérol...)
- ☺ Règlement intérieur de la prestation daté et signé (en deux exemplaires)

Tarifs applicables au 1^{er} janvier 2024

(Par décision du Conseil d'Administration du CCAS le 05/12/2023)

Un repas par jour = 10.00€ répartis comme suit :

- Prix du repas et de sa confection : 5.00€
- Coût de la livraison : 5.00€



Composant supplémentaire à l'unité :

- Pain : 0.35€
- Potage : 0.50€
- Entrée : 2.00€
- Plat principal : 4.00€
- Dessert : 2.00€

Repas Invité : 7.00€

Chaque mois, une facture est émise à terme échu. Elle mentionne le nombre de repas commandés et les composants supplémentaires le cas échéant.

Le règlement se fait, au plus tard dans les 10 jours qui suivent sa réception, par :

- ❖ Prélèvement automatique (compléter le mandat de prélèvement SEPA)
- ❖ Chèque à l'ordre du Trésor Public envoyé 108 Boulevard de Lattre de Tassigny – 17200 ROYAN

À noter : pour la livraison

Une **prise en charge financière**, peut être sollicitée auprès des services de l'APA (Allocation Personnalisées à l'Autonomie) ou d'un autre organisme financeur (caisses de retraite notamment).

De plus, chaque année, vous recevrez une **attestation fiscale** vous permettant de déclarer aux impôts le montant total de la livraison ce qui pourra générer un crédit d'impôt ou une déduction fiscale si vous êtes imposable.

NOTES



C.C.A.S. LA TREMBLADE
37 rue de la Seudre 17390 LA TREMBLADE