



L'hygiène : Garantie de qualité

Si le service a tout mis en œuvre pour assurer un repas soigné, il convient néanmoins que l'utilisateur, dans son propre intérêt, respecte les règles élémentaires d'hygiène.

Enfin, sachez que d'autres services animés par des associations, tels que : l'aide ménagère, les soins à domicile, la télé-alarme, contribuent également au maintien à domicile.

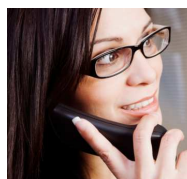
Toutes ces conditions réunies, vous profiterez au mieux de cette prestation de service.

**Le service de portage à domicile
vous souhaite un bon appétit !**



Informations pratiques

Informations ? Questions ? Demande particulières ?



En mairie au 02 41 72 14 82 ou auprès de l'adjoint aux affaires sociales.

Inscriptions et réservations

En mairie.

Réservations des repas au moins 48h à l'avance.

Tarif

Le prix du repas, fixé en conseil municipal, est à ce jour de 8 €.

Portage de repas à domicile

La commune de Saint-Georges-sur-Loire propose un service de portage à domicile. En cas de difficultés temporaires (ex : retour d'hospitalisation...) ou définitives d'autonomie, il est possible de faire appel à ce service qui peut être mis en place très rapidement.



Le service

Les repas sont livrés à domicile dans un véhicule frigorifique respectant ainsi la liaison froide, ce qui garantit une meilleure qualité gustative et nutritionnelle des aliments.

La livraison est effectuée 3 fois par semaine, le mardi, le jeudi et le vendredi.





Le repas



Il s'agit d'un repas complet et préparé dans la cuisine de l'hôpital local de Saint-Georges-sur-Loire. Tous les régimes alimentaires spécifiques (sans sel, hypocalorique, diabétique...) sont pris en compte.

Chaque menu est composé de la façon suivante : une entrée froide ou à réchauffer, une viande ou un poisson accompagné de légumes et/ou de féculents, un fromage et un dessert.

L'équilibre des repas est une préoccupation permanente. C'est pourquoi chaque menu est confectionné avec soin pour apporter tout les éléments essentiels à un repas complet et équilibré :

- **des produits laitiers**, particulièrement riches en calcium,
- **des protéines**, matériaux de construction et d'entretien de notre organisme que l'on trouve principalement dans les viandes, les poissons et les œufs,
- **des fruits et légumes**, pour leur richesse en vitamines, en éléments minéraux et en fibres alimentaires.



La conservation

Le réfrigérateur est le seul lieu possible pour le stockage des barquettes. Sa température doit être comprise entre 0 et 3°, ce qui correspond à la partie haute du réfrigérateur. Le froid a pour avantage d'empêcher la prolifération des bactéries et assure une hygiène parfaite aux plats cuisinés.

Il convient de bien respecter la date de conservation inscrite sur la barquette.

Toute barquette dont la date limite de consommation est dépassée doit être systématiquement jetée.

Le conditionnement en barquettes permet de réchauffer les plats directement au micro-ondes.

Vous possédez un micro-ondes

Enlevez le film transparent de la barquette.
Mettez dans le four.



Vous possédez une cuisinière ou un four

Enlevez le film transparent de la barquette.
Transvasez dans un récipient
Mettez à chauffer.

