



## 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.

