PRESENTATION GENERALE

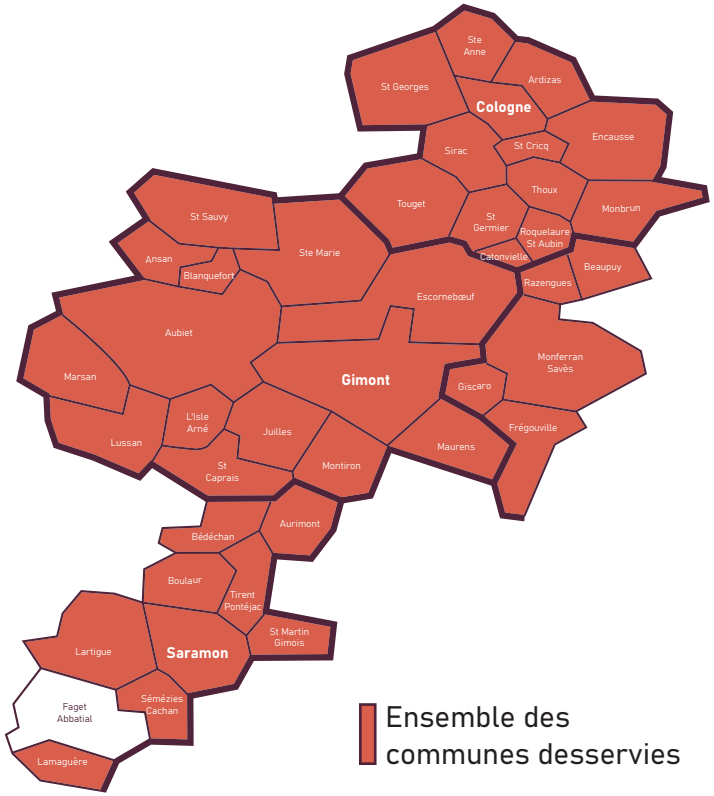
Le service de portage des repas à domicile s'inscrit dans une volonté de développer le maintien à domicile des personnes âgées isolées ou en perte d'autonomie

Cette prestation s'appuie et renforce le lien social existant déjà au sein du Canton de GIMONT et de la zone géographique desservie dans le but de:

- Proposer un service de proximité répondant à la demande de la population

- Lutter contre l'isolement des personnes en milieu rural

ZONE D'INTERVENTION



Ensemble des communes desservies

HORAIRES ETJOURS DE LIVRAISON

Les repas sont livrés suivant le secteur géographique entre **8h00** et **12h30** pour les deux tournées.

COMMANDE DES REPAS

Les repas doivent être commandés au moins **48H** avant la date de la première livraison. Le délai sera le même pour leur annulation.

INSCRIPTION

Le prix du repas de midi est de **9.16** Euros.
Une formule midi et soir vous est également proposée pour **12.48** Euros.

Pour vous **inscrire** ou pour tout autre renseignement veuillez **contacter** :

Carole BELLOIS au **05 62 67 26 00**
Du lundi au vendredi de **9h30** à **17h00**

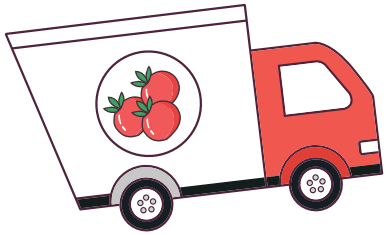
SERVICE de PORTAGE de REPAS à DOMICILE

GIMONT

Personnes chargées du service :

Carole BELLOIS
Diététicienne
Tél : 05 62 67 26 00

Jérôme LABAYSSE
responsable de restauration :
Tél : 05 62 67 25 05



Livreurs:

Florian FANTINI, Christelle SENTIS

Centre Hospitalier de GIMONT
19 Rue de la première armée Française BP 25
32201 GIMONT CEDEX

TEL: 05.62.67.25.25
DIRECTEUR : Mr Olivier GRANOWSKI

LES INTERVENANTS

Le livreur

Il assure la livraison des repas au domicile.
Il propose des conseils pour réchauffer les repas.
Il est à l'écoute pour transmettre les suggestions ou remarques.

Le responsable de cuisine

Il est responsable du bon déroulement de la préparation des repas.
Il est garant du respect des normes d'hygiène.

La diététicienne

Elle élabore les menus et les régimes alimentaires.
Elle coordonne l'intervention des différents acteurs.
Elle est en charge de l'inscription, du recensement et du respect des goûts.

LES MENUS

Les menus se composent de la façon suivante:

Un potage

Une entrée

Un plat garni (viande ou équivalent et légumes ou féculents en fonction de l'entrée)

Un fromage ou un laitage

Un dessert

Un petit pain

Ils sont adaptés aux goûts et régimes alimentaires des personnes.

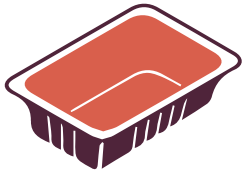
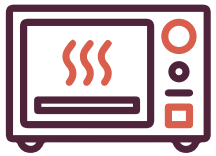
Une carte de remplacement des aliments est proposée à chaque personne afin d'offrir un menu le plus adapté possible aux goûts de chacun.

Les menus sont communiqués chaque semaine.

LES LIVRAISONS

Les repas sont livrés en liaison froide c'est à dire à une température inférieure à 3°C.

Les préparations sont présentées dans des barquettes filmées.



Les repas doivent être conservés à domicile dans un réfrigérateur et être réchauffés en utilisant un four micro-onde ou un four traditionnel.