

## INSCRIPTION :

Pour l'inscription il faut nous communiquer : nom, adresse, téléphone, date de naissance, n° de sécurité sociale (pour une éventuelle prise en charge par la MSA si la personne appartient au régime agricole). Nous aurons besoin **d'un RIB**, et d'une copie de la **carte d'identité** du client. Il suffit de nous appeler à PRESENCE VERTE CHARENTE au 05 45 97 81 30.

Il faut que l'on puisse savoir s'il y a besoin d'un régime particulier (diabétique, sans sel par exemple), nous dire les jours de repas souhaités et nous donner quelques indications de parcours pour trouver la maison et une solution pour poser les repas en cas d'absence du bénéficiaire.

Lors de la 1<sup>ère</sup> livraison vous signerez le bulletin d'adhésion, celui-ci sera tacitement reconductible avec le nombre de repas et les jours choisis sauf avis contraire de votre part. Les menus de vos repas vous seront indiqués plusieurs jours avant leur livraison.

## COMPOSITION PLATEAU :

Le plateau de midi se compose d'un potage, une entrée, un plat, fromage et un dessert au prix de **8.96 €**.

Il existe aussi un plateau du soir allégé avec un potage, un plat et dessert à **5.33€** en complément de l'autre plateau si besoin ou alors vous pouvez choisir d'avoir un potage supplémentaire en complément du repas de midi pour **0.60€**. Nous pouvons répondre à vos besoins de régimes alimentaires. Vous pourrez profiter d'un choix de menus sur un plateau sans régime.

**Au 01 janvier 2017 changements de tarifs : Midi 9.10 € (6 éléments), Midi malin 8.50 (4 éléments), soir 5.40€.**

## ORGANISATION LIVRAISONS

Pour faciliter les livraisons nous vous demandons de ne pas vous absenter au moment de la distribution du repas ou de nous dire où le déposer.

**En cas d'absence non justifiée, ou d'impossibilité matérielle de vous remettre le repas, celui-ci vous sera facturé même s'il n'a pas été livré.**

Jour livraison	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Repas livré	mardi	Mercredi Jeudi	<b>Pas de livraison sauf</b> lorsqu'il y a un jour férié dans la semaine ou en cas de force majeure	Vendredi Samedi	Dimanche Lundi

## MODIFICATION DE COMMANDE (annulation, reprise, ajout, 1<sup>ère</sup> livraison, etc...),

Prévenez-nous ou faites prévenir très rapidement, afin que nous puissions interrompre la livraison des repas. Cette information rapide nous permettra d'avertir au plus tôt notre fournisseur de repas.

En cas de force majeure (hospitalisation, placement, décès, ...), la livraison du jour même sera facturée.

Pour que les repas ne soient pas facturés l'information doit être donnée auprès de nos services selon les **échéances ci-dessous** :

- pour le repas du mardi, appeler le vendredi avant 12h00
- pour les repas de mercredi et jeudi, appeler le lundi avant 12h00
- pour les repas de vendredi et samedi, appeler le mardi avant 16h00
- pour les repas de dimanche et lundi, appeler le jeudi avant 12h00.

Passé ce délai les repas seront facturés.

## FACTURATION ET AIDES:

Le montant de vos repas sera prélevé sur votre compte bancaire le mois suivant (ex : les repas de janvier seront prélevés le 15 février). **20 euros de frais de dossier** seront prélevés sur votre 1<sup>ère</sup> facture. Lors de la 1<sup>ère</sup> livraison il faudra fournir un **RIB et signer le mandat SEPA**

Nos partenaires financeurs : MSA pour le régime agricole, ONACVG, CCAS Soyaux, CCAS Nersac, (n'hésitez pas à nous demander plus de renseignements)

Il faut sinon voir directement avec les différents organismes ( MDPH, conseil général...) pour savoir à quelles aides vous pourriez prétendre.

**Attention, il se peut que les différentes aides ne soient pas cumulables entre elles.**

## INFOS SUR LES BARQUETTES

Vous devez placer vos barquettes dans votre réfrigérateur (température 3 degrés). Vous pouvez les garder ainsi jusqu'à la date limite de consommation figurant sur les étiquettes de chacune des barquettes contenant les aliments.

**ATTENTION ! APRES CETTE DATE VOUS NE POUVEZ PLUS MANGER VOTRE REPAS.**

Nous insistons très particulièrement : toutes les barquettes livrées et non consommées doivent être conservées dans votre réfrigérateur.

## REMISE EN TEMPERATURE

### **AU FOUR TRADITIONNEL (conseillé : conserve mieux les saveurs des plats)**

Avec un four électrique, réglez la température à 120°C (sinon les barquettes peuvent fondre). Suivez les indications portées sur l'étiquette (temps et conditions).

Avec un four à gaz, versez le contenu de la barquette dans un plat allant au four. Suivez les indications de l'étiquette (temps et conditions).

### **AU MICRO-ONDES**

Selon le mode de réchauffage indiqué sur l'étiquette (O/F), placez votre barquette dans le micro-ondes **1 à 2 minutes**

### **A LA CASSEROLE (déconseillée)**

Versez le contenu de la barquette dans la casserole, ajoutez 2 cuillères à soupe d'eau, couvrez et réchauffez lentement sur feu moyen.

### **ETIQUETAGE DES BARQUETTES :**

Les mentions portées :

- ✓ Numéro d'agrément de la cuisine
- ✓ Désignation du produit
- ✓ Date de fabrication
- ✓ Date limite de consommation
- ✓ La température de stockage
- ✓ Temps de remise en température
- ✓ Modalité de cuisson : opercule ouvert, fermé, ou percé
- ✓ Conserver les repas dans votre réfrigérateur

<b>INGREDIENTS</b>	<b>Micro-onde</b>	<b>Four</b>	<b>Casserole</b>	<b>Poêle</b>
Volaille rôtie, brochette de volaille, saucisse boudin andouillette, rôti de porc, de veau, de dinde, côte de porc	Barquette fermée Cuisson douce <b>3 min</b>	Thermostat moyen <b>25 min</b>		Feux doux retourner plusieurs fois
Rôti de bœuf (servir avec les légumes chauds)	Ne pas réchauffer			
Cordon bleu, rissolette de veau poisson pané, frit, meunière omelette	Barquette ouverte Cuisson douce <b>2 min</b>	Thermostat moyen <b>20 min</b>		Feux doux <b>2 min</b> chaque face
Steak haché				<b>1 à 2min</b> chaque face
Viandes en sauce, spaghetti bolognaise, poisson en sauce	Barquette fermée Cuisson douce <b>4 min</b>	Thermostat moyen <b>35 min</b> Film aluminium	Casserole couverte remuer de temps en temps	
Riz, pâtes, semoule, purée – pomme de terre vapeur	Barquette fermée cuisson douce <b>3 min</b>	Thermostat moyen <b>45min</b> film aluminium		
Quiche, pizza, friand	Barquette ouverte Cuisson douce <b>2 min</b>	Thermostat moyen <b>20min</b>		
Pommes sautées, pommes dauphine, pommes duchesse	Barquette ouverte Cuisson douce <b>2 min</b>	Thermostat moyen <b>20min</b>		Feux vifs saisir
Légumes verts, haricots blancs lentilles	Barquette fermée Cuisson douce <b>3 min</b>		Remuer de temps en temps	
Gratins, hachis Parmentier brandade de poisson, courgette, tomate ou chou farci	Barquette ouverte Cuisson douce <b>4 min</b>	Thermostat moyen <b>45 min</b>		