

En cas d'absence :

Il est nécessaire de prévenir le plus rapidement possible.
En cas d'absence prolongée le service sera interrompu et reprendra, à votre demande

Tarif et financement :

8.41 € en 2015. Le prix est réévalué chaque année.
La facturation des repas est mensuelle.

Les personnes ayant des revenus inférieurs à un certain plafond peuvent être partiellement aidées en faisant une demande d'aide sociale auprès du Conseil Général en passant par le Centre Communal d'Action Sociale à la mairie de leur domicile.

- L'allocation personnalisée d'autonomie peut également en financer une partie.

- Certaines caisses de retraite peuvent participer au financement du prix du repas si vous en faites la demande.

Si vous souhaitez solliciter des aides, vous pouvez être aidés pour constituer le dossier de demande en faisant appel aux référentes autonomie de la Maison du Département, située

2 rue Alfred de Musset
87200 St-Junien
05 55 43 06 06



Où s'adresser pour bénéficier du service ?

Sylvie CHAIZEMARTIN
Martine LABRACHERIE-ROCHER
Au centre Administratif M. Pascaud
Place Auguste Roche
87200 Saint-Junien

☎ : 06 89 52 92 71

Pour qui ?

Le service s'adresse aux personnes âgées ou handicapées.



Les repas peuvent être livrés pour une période temporaire (convalescence, maladie, situation difficile...) ou pour une période plus longue.

Prise de commande :

Délai minimum de 2 ou 3 jours avant la première livraison
La commande en urgence est possible au cas par cas.

Repas livrés :

- Au choix : 7 jours sur 7 ou toute autre formule.
- Livraison 4 fois par semaine y compris les jours fériés.

Composition du repas :

Elaborés par une diététicienne, ces repas garantissent un équilibre alimentaire avec des menus complets comprenant :

- potage
- Entrée
- Plat de résistance
- Produit laitier
- Dessert
- pain

Régimes possibles avec certificat médical : épargne digestive, sans sel, diabétique, diabétique sans sel, hypocholestérolémiant, Hyperprotéiné....

4 Textures sont proposées :

Consistances :

- Normale,
- Moulinée
- Hachée
- Mixée

Hygiène et sécurité alimentaire :

Après préparation, les repas sont conditionnés dans des barquettes puis adaptés en température en cellule de refroidissement à la cuisine du centre hospitalier.

Chaque plat est identifié par sa composition, sa date limite de consommation et la température de conservation.

La livraison est effectuée à l'aide d'un véhicule réfrigéré. Les repas sont disposés dans le réfrigérateur par vos soins ou par le livreur.

Méthode de remise en température au domicile :

A l'heure choisie du repas, il suffit de réchauffer les plats cuisinés dans les ustensiles ménagers ordinaires de la maison, dans le four micro-ondes, sur la gazinière ou sur la cuisinière.

Recueil de vos avis :

Le centre hospitalier réunit plusieurs fois par an une commission des menus qui prend en compte l'expression de vos avis dans le but d'améliorer la qualité des repas qui vous sont servis. Il est donc essentiel de nous faire part, par écrit ou directement au livreur de vos remarques.

