QUELQUES CONSEILS PRATIQUES

Les repas sont à consommer à la date de consommation indiquée.

Les plats cuisinés peuvent être réchauffés au four traditionnel (température maximum 100°C) ou au four à micro-ondes, **dans un contenant adapté.**

Ne pas réchauffer dans la barquette plastique.

Tout reliquat de denrées réchauffées doit être jeté.

Contrôlez régulièrement les dates limites de consommation de vos produits stockés au réfrigérateur et vérifiez que la température de celui-ci n'excède pas 6°C.

N'oubliez pas de laver les fruits avant consommation.

N'hésitez pas à agrémenter selon vos envies ! (épices, fines herbes...)

Aucun des produits qui vous sont livrés ne doit être congelé.

LES TARIFS

Les tarifs sont fixés par délibération du Conseil d'Administration du C.C.A.S, participation des communes à hauteur de 1,20€/repas déduite :

- **non bénéficiaire d'une aide sociale repas :** 9,80€ HT + TVA 10%
- **bénéficiaire d'une aide sociale repas :** 8,18€ HT + TVA 10%

En fonction de votre situation, une aide financière peut être sollicitée auprès de votre caisse de retraite, de votre mutuelle ou du Conseil Départemental.

RENSEIGNEMENTS

Auprès du **Centre Communal d'Action Sociale d'Aixe-sur-Vienne :**

- **Par courrier :**

44, avenue du Président Wilson
87700 AIXE-SUR-VIENNE

- **Par téléphone :**

05 55 70 77 05

- **Par mail :**

c-mounet@mairie-aixesurvienne.fr

- **Sur le site de la Mairie :**

www.mairie-aixesurvienne.fr
rubrique Infos Pratiques, onglet Solidarité & Santé

IPNS - Ne pas jeter sur la voie publique

LE SERVICE DE PORTAGE DE REPAS A DOMICILE

DU C.C.A.S. DE LA COMMUNE D'AIXE-SUR-VIENNE

POUR QUI ?

Ce service de portage de repas à domicile, s'adresse au personnes :

- âgées de 60 ans ou plus
- ou en situation de handicap, nécessitant une aide aux repas ponctuelle ou régulière
- et résidant sur la Communauté de Communes du Val de Vienne (Aixe-sur-Vienne, Beynac, Bosmie l'Aiguille, Burgnac, Jourgnac, Saint-Martin-le-Vieux, Saint-Priest-sous-Aixe, Saint-Yrieix-sous-Aixe, Séreilhac)

LES REPAS, QUEL FONCTIONNEMENT ?

Les menus sont établis par l'équipe du restaurant scolaire, avec la collaboration d'une diététicienne.

Potage

Entrée

Plat de résistance

(viande, poisson ou œuf accompagné de légumes et féculents)

Produit laitier

Dessert

Pain

Dans le cadre de sa politique nutritionnelle, la Collectivité a fait le choix de favoriser :

- les produits français
- la qualité : label, bio, etc...
- les fournisseurs engagés dans une démarche durable.

Les repas sont livrés tous les 2 à 3 jours maximum selon une tournée prédéterminée, et répondent aux besoins ponctuels ou réguliers sur du moyen ou long terme.

Le service est opérationnel tout au long de l'année !

Bon à savoir :

Possibilité de bénéficier d'un régime spécifique sur prescription médicale (diabétique, sans sel, hypocalorique, sans fibre, cholestérol).

COMMENT BENEFICIER DU SERVICE ?

Formalités administratives simples :

- établissement d'un contrat entre le C.C.A.S. et le bénéficiaire
- approbation du règlement intérieur.

La souscription et l'arrêt de la livraison doivent intervenir au minimum 72h (jours ouvrés) à l'avance auprès du C.C.A.S. et/ou du livreur.

Tout repas commandé et non pris est facturé.

MODALITES DE PAIEMENT

Le paiement s'effectue mensuellement, sur facturation.

Les repas peuvent être réglés par prélèvement automatique.