

# - PRESTATIONS PROPOSÉES -

Les repas sont confectionnés par toute l'équipe de la Cuisine Centrale de Millau qui s'appliquent, tous les matins, à concocter de bons petits plats pour leurs aînés, avec des produits frais et de saison, selon le règlement en vigueur et en respect de la certification ECOCERT.

### Chaque repas livré comprend:



#### 30% des produits sont Bio et 15% sont issus de circuits courts.

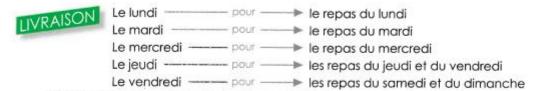
Nos recettes sont faites « maison », avec une attention particulière pour le repas du dimanche (gibier, aligot, pâtisserie...).

Les repas peuvent être fournis pour chaque jour de la semaine en fonction des besoins. Ils sont livrés à domicile du lundi au vendredi sauf jours fériés (livraison la veille). Les repas du week-end sont livrés le vendredi.

Conditionnés en barquettes individuelles, ils sont livrés et prêt à être réchauffés par l'usager.

#### Les menus établis ne sont pas interchangeables.

Nous ne prenons en compte aucun régime sauf le pauvre en sucre.



Afin de préserver un lien social et de proximité et pour votre sécurité alimentaire, les repas sont remis en main propre afin de respecter leur traçabilité entre 8h et 12h.

En aucun cas ils ne peuvent être déposés en votre absence et il n'est pas possible de fixer un horaire de livraison. Attention, vous devez consommer un minimum de 3 repas par semaine pour bénéficier du service.

En cas d'absence imprévue, liée à un motif grave non prévisible (hospitalisation en particulier), l'interruption pourra intervenir le lendemain si la demande est faite au plus tard à 9h.

Le bénéficiaire peut interrompre à tout moment la livraison des repas en nous prévenant trois jours avant. Cette interruption peut être faite : > soit par téléphone 06 30 64 11 24 > soit au personnel de livraison (donc 3 jours avant).



## — QUELQUES CONSEILS PRATIQUES —

> Dès la livraison, placer les barquettes au réfrigérateur (+3°C maximum).

Les repas doivent êtres réchauffés par l'usager :

- > Au micro-onde, placer votre barquette dans le micro-ondes 1 à 2 minutes (hors barquettes alu), trouez ou soulevez le couvercle plastique.
- > Au four, versez le contenu de la barquette dans un plat adapté allant au four.
- A la casserole, versez le contenu de la barquette dans la casserole, suivant le plat ajouter 2 cuillères à soupe d'eau couvrez et réchauffez lentement sur feu moyen.



Jeter impérativement tout produit dont la Date Limite de Consommation est dépassée.

Sur le couvercle des barquettes sont indiquées la date de fabrication et la date limite de consommation.

Vous pouvez garder jusqu'à Date Limite de Consommation les barquettes :

- non réchauffées,
  - non ouvertes,
- conservées au froid.

Ne congeler surtout pas les repas livrés.



Un problème de livraison?

## Vous souhaitez vous absenter?

Vous devez avertir le plus rapidement possible le personnel qui effectue la livraison des repas ou nous contacter par téléphone au numéro ci dessous.

Besoin de renseignements complémentaires (menu, qualité du repas, horaire de livraison...)?

06 30 64 11 24

de 9h à 16h du lundi au vendredi. En dehors de ces horaires, un répondeur prendra vos messages.

Cuisine Centrale - Parc d'Activité Millau Viaduc Les Fialets Saint-Germain - 12100 Millau