

**VOUS SOUHAITEZ PLUS D'INFORMATIONS ?
VOUS VOULEZ VOUS INSCRIRE ?**

05 55 50 78 16

**À votre écoute du lundi au vendredi
de 8 h 30 à 12 h 30 et de 13 h 30 à 15 h**

ville-limoges.fr



LIMOGES
ARTS DU FEU
ET INNOVATION

Concept/Impression: Direction de la communication - Ville de Limoges



LIMOGES
ARTS DU FEU
ET INNOVATION

POUR QUI ?

Aide financière possible, en sollicitant l'assistante sociale référente

- Vous résidez sur la commune de Limoges
- Vous avez plus de 60 ans
- Vous avez moins de 60 ans et vous êtes bénéficiaire de l'A.A.H. (Allocation Adulte Handicapé)

COMMENT FONCTIONNE LE SERVICE ?

Le service de **portage de repas** assure la **livraison à domicile** d'un **repas complet** pour le **déjeuner**.

LIVRAISON

les matins entre 8 h et midi,
7 jours sur 7, même les jours fériés

UN REPAS ÉQUILIBRÉ LIVRÉ CHEZ VOUS EN BARQUETTES

Formule MIDI

un déjeuner composé de :

entrée
plat principal
fromage ou produit lacté
dessert + pain

Formule MIDI ET SOIR

un dîner léger composé de :

potage ou salade (l'été)
laitage
dessert + pain

ET SI JE SUIS AU RÉGIME ?

Le service propose des **menus adaptés aux régimes** les plus courants, à condition de fournir une **prescription médicale**.

ET SI JE M'ABSENTE ?

- Votre repas sera annulé, si le service est averti **48 h à l'avance et avant 17 h**.
- Sauf hospitalisation, passé cet horaire, le repas ne pourra plus être décommandé et **sera** donc **facturé**.
- **Suspension des livraisons jusqu'à votre retour** à domicile.

CONSEILS PRATIQUES

- Dès la livraison, **entreposer** les barquettes au **réfrigérateur** (+3 °C maximum).
- Ne jamais consommer un plat au-delà de la **date limite de consommation** indiquée sur la barquette.
- Pour **réchauffer les aliments** : soit au four traditionnel (110 °C) dans un plat adapté, soit 3 minutes au four à micro-onde directement dans une assiette (ne pas faire chauffer la barquette).

