

**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 17 h**

**limoges.fr**



**LIMOGES**  
ARTS DU FEU  
ET INNOVATION

Conception/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).