

Le portage de repas

à domicile

par



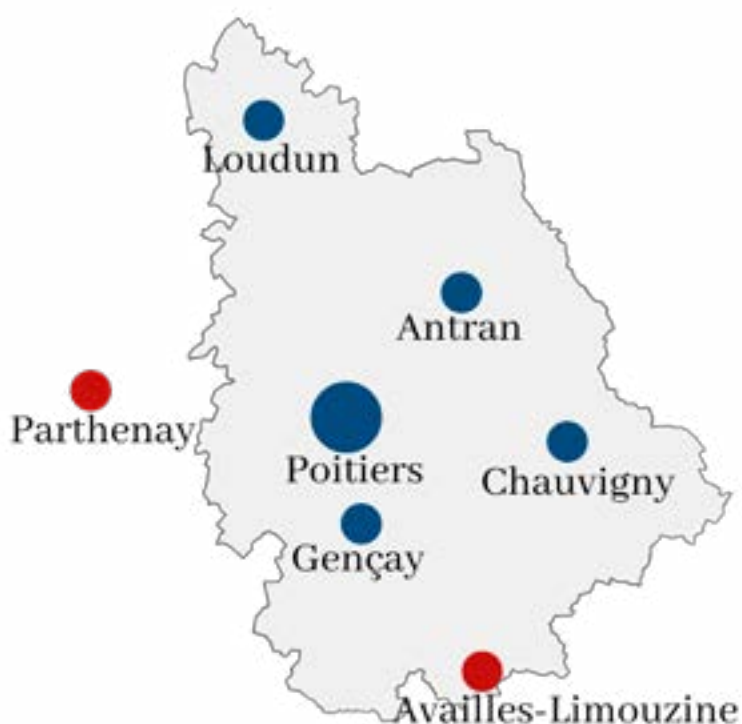
présence verte services
libres d'être actifs



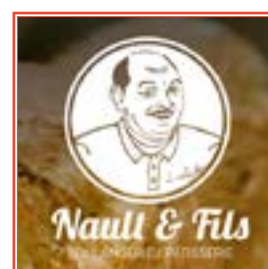
Nous sommes Présence Verte Services, une association créée en 1993 par la Mutualité Sociale Agricole et ses partenaires, avec pour mission d'œuvrer pour le maintien à domicile de tous ceux qui en ont besoin dans la Vienne. Avec nos solutions de téléassistance et de portage de repas, nous sommes fiers de contribuer au bien-être des personnes que nous servons et de les aider à vivre plus longtemps chez elles, dans le confort et la dignité.



Depuis 2015, l'entreprise familiale Chellet Traiteur, implantée à Parthenay confectionne vos repas au quotidien.



Le pain est pétri par la boulangerie familiale Nault installée depuis 1961 à Availles-Limouzine.



SOMMAIRE

| | | |
|----|--|----|
| 1 | Formules & menus _____ | 4 |
| 2 | Choisir son menu _____ | 5 |
| 3 | Passer commande _____ | 6 |
| 4 | Conservation _____ | 6 |
| 5 | Conseils pour réchauffer vos plats _____ | 7 |
| 6 | Facturation _____ | 8 |
| 7 | Boîte à clés _____ | 8 |
| 8 | Offre ambassadeur _____ | 9 |
| 9 | En annexe _____ | 9 |
| 10 | La téléassistance _____ | 10 |

ANNEXES :

- COMPOSITIONS :
 - DES SOUPES & POTAGES
 - DES SALADES
 - DES POÊLÉES
- AIDES FINANCIÈRES
- NOS PARTENAIRES
- FOIRE AUX QUESTIONS



1

FORMULES & MENUS

Menus Équilibrés ou Repas à la carte

Chaque semaine, vous avez le choix entre deux menus élaborés par une diététicienne et des plats variés à la carte pour manger selon vos envies.

Les Petits Plats d'Amandine

Il s'agit d'une gamme de menus gourmands aux recettes originales, comprenant ; entrée, plat, garniture & dessert.

Menus Santé

Chaque semaine, nous vous proposons des options de menus : pauvre en sucre, pauvre en sel, pauvre en sucre et en sel, ainsi qu'un menu en texture moulinée.



Les viandes des menus équilibrés, à la carte & santé peuvent être adaptées en texture «coupé fin» ou «haché». De même, vous pouvez demander vos repas sans sauce.

Le pain

Vos repas peuvent être complétés par du pain, classique ou sans sel.



2

CHOISIR SON MENU

Menu équilibré

Les menus 5 éléments conçus par une diététicienne comprennent :

Entrée, plat, garniture, fromage et dessert.

Cochez la case du menu souhaité pour le commander.

| | |
|---------------------------|--------------------------|
| Équilibre n° 1 | <input type="checkbox"/> |
| Betteraves rouges | |
| Bolognaise | |
| Spaghettis | |
| Rondelé fleur de sel | |
| Ananas au sirop | |
| Équilibre n° 2 | <input type="checkbox"/> |
| Salade Piémontaise | |
| Rôti de porc au thym | |
| Jeunes carottes cuisinées | |
| Camembert | |
| Gâteau à la poire | |

Repas à la carte

| | | |
|------------|----------------------------|-------------------------------------|
| | Potage du jardin | |
| | Pâté de foie | |
| ENTRÉES | Taboulé | <input checked="" type="checkbox"/> |
| | Crêpe au fromage | |
| | Duo rémoulade | |
| | Bolognaise | |
| PLATS | Saucisse Alsacienne | |
| | Osso bucco de dinde | |
| | Filet de poisson du marché | <input checked="" type="checkbox"/> |
| | Spaghettis | |
| GARNITURES | Poêlée de chou vert | |
| | Lentilles Bio | |
| | Fondue de poireaux | <input checked="" type="checkbox"/> |
| FROMAGES | Carré frais | |
| | Chèvre | |
| | Yaourt bio | |
| | Fromage blanc nature | |
| DESSERTS | Petit pot vanille | |
| | Compote pommes/cassis | |
| | Banane | |
| | Tarte aux pommes | <input checked="" type="checkbox"/> |
| | Pain | |

Dans les menus à la carte, vous devez choisir obligatoirement **un plat & une garniture** (2 éléments) que vous pouvez ensuite compléter au choix en sélectionnant ce que vous souhaitez parmi :

le potage, les entrées, les laitages & les desserts, afin de composer un menu de 4, 5 ou 6 éléments.

Par exemple :

Ici, il est choisi un menu 4 éléments comprenant une entrée, un plat, une garniture et un dessert.

Les cases grisées indiquent que la garniture est indissociable du plat, comme pour les spaghettis et leur sauce bolognaise, par exemple.



3 PASSER COMMANDE

Vous êtes libre de commander vos repas pour tous les jours de la semaine ou seulement quelques-uns, c'est selon vos besoins.

→ Vous pouvez commander en version papier :

Votre agent de portage vous remet chaque semaine une feuille de couleur à conserver et une blanche à lui remettre complétée avant le mardi suivant.

→ Ou en version numérique :

Le menu vous est alors envoyé directement par e-mail. Une fois complété, vous pouvez le retourner au service administratif à l'adresse : contact@pvs86.fr



Le menu complété doit être remis à l'agent de portage ou envoyé par e-mail au plus tard **le lundi** précédent la semaine concernée. Après ce délai, nous ne pouvons plus garantir le respect de vos choix.

4 CONSERVATION



Conservez vos repas au réfrigérateur.

Sortez les barquettes juste avant de les consommer ou de les réchauffer.





Ne réchauffez les plats qu'une seule fois.


Vérifiez & respectez les Dates Limites de Consommation (DLC).



5

CONSEILS POUR RÉCHAUFFER VOS PLATS

| | Micro-ondes 900Watt | Four 140°C Thermostat 5 | À la casserole |
|--|--|----------------------------|---|
| Potages | 2 min.  | - | Quelques min. à feu doux. |
| Préparations (tarte, quiche, pizza) | 1 min. | 5 min. | - |
| Viandes rôties Steak haché (sans sauces) | 1 min 30 sec. | 10 min. | Quelques min. à feu doux. |
| Rôti de boeuf | Consommer froid de préférence, à napper avec la sauce réchauffée au micro-ondes ou à la casserole. | | |
| Viande en sauce | 1 min.  | 10 min. | Quelques min. à feu doux. |
| Poissons avec sauce | 1 min.  | 10 min. | Quelques min. à feu doux. |
| Poissons sans sauce | 1 min. | 10 min. | Quelques min. à feu doux. |
| Œufs (Omelette, œuf dur) | 1 min. | 15 min. | - |
| Légumes | 2 min. | 15 min. | Quelques min. à feu doux. |
| Féculents (pâtes, riz, lentilles, etc.) | 3 min.  | 20 min. | Quelques min. à feu doux dans un fond d'eau ou de matière grasse. |

Le symbole :  indique qu'au micro-ondes, il est recommandé de perforer le film avec une fourchette afin de laisser s'échapper la vapeur. En l'absence de symbole vous pouvez retirer complètement le film.



6 FACTURATION

Votre règlement s'effectue mensuellement par prélèvement.

À la signature du contrat, vous êtes invité à fournir une autorisation de prélèvement signée.

La facture est établie en début de mois pour les repas du mois écoulé et le prélèvement a lieu le 15 du mois suivant.



Les chèques CESU (Chèque Emploi Services Universel) préfinancés sont acceptés.

7 BOÎTE À CLÉS

La boîte à clés est une solution sécurisée pour gérer l'accès à votre domicile.

Vous pouvez l'installer à l'intérieur comme à l'extérieur et elle permet de donner l'accès à votre domicile aux professionnels : agents de portage, secours, aides à domicile, infirmiers, etc. mais aussi à vos proches.

La serrure à code reste modifiable à tout moment.





OFFRE AMBASSADEUR

Vous nous avez connu grâce au bouche à oreille, et vous êtes satisfait ?
Devenez ambassadeur, et nous offrons :

POUR LE PARRAIN

- 2 repas.
- 1 mois d'abonnement en téléassistance.

POUR LE FILLEUL

- 2 repas pour 30 consommés.
- 1 mois d'abonnement en téléassistance dès 6 mois.



EN ANNEXE

Afin de vous fournir des informations à jour, vous trouverez en annexe de ce guide des fiches présentant les compositions des différents plats proposés, les aides financières, une sélection de nos partenaires pour vous accompagner dans votre quotidien, ou encore une foire aux questions.

N'hésitez pas à demander à votre agent de portage ou au service administratif les informations dont vous auriez besoin.



10

LA TÉLÉASSISTANCE

Nous proposons plusieurs solutions à adapter à vos besoins comme votre quotidien :

Activ'Zen

Vous souhaitez rester chez vous et continuer à mener vos activités comme bon vous semble en toute sécurité ?



Activ'Mobil

Toujours en mouvement ? Nous vous accompagnons quelles que soient vos activités.

Léa

À la recherche d'un moyen sûr et fiable de vous rassurer en cas de malaise, danger, situation d'urgence, ou sentiment d'insécurité ?



Le plus simple, reste encore d'en parler, alors appelez-nous !







05 49 44 59 99

Du lundi au vendredi,
De 8h30 à 12h30 et de 13h30 à 16h30

35 rue du Touffenet - 86000 Poitiers

contact@pvs86.fr - presenceverteservices.com



Présence Verte Services 86

