### **EXEMPLE DE MENU**



#### Entrée:

Duo radis / carottes OU Potage de courges

#### Plat:

Rougail saucisse et riz créole OU Grillade de porc et haricot verts vapeur

### Fromage et dessert :

Camembert Abricot au sirop





## RENSEIGNEMENTS ET INSCRIPTIONS



## Par téléphone: 02 99 97 03 71 (Céline REY)



# Par courriel: compta@stgeorgesrlt.org



## Sur place:

CCAS
2 rue Jean Janvier
35420 Saint-Georges-deReintembault



Les cuisiniers de l'EHPAD «résidence les Acacias»

© Crédit photo : Mairie de Saint-Georges-de-Reintembault, Freepik

## CCAS

Le Centre Communal d'Action Sociale (CCAS) de Saint-Georges-de-Reintembault vous propose un service de :



11€ par personne

18€ pour un couple

## PORTAGE DES REPAS À DOMICILE





St Georges de Reintembault



## QUI PEUT EN BÉNÉFICIER ?

Le portage de repas à domicile peut être une solution si vous rencontrez des difficultés pour vous déplacer et préparer vos repas (sortie d'hospitalisation, personnes en situation de handicap, personnes âgées, personnes fragilisées,...).

Ce service permet de favoriser le mantien à domicile des personnes qui le souhaitent.





La livraison peut être ponctuelle (1 à 2 fois par semaine par exemple) ou régulière.

Une fois le repas terminé, les récipients doivent être **débarrassés des restes de repas et rincés** par le bénéficiaire. Le CHMB (Cente Hospitalier des Marches de Bretagne) prend en charge le nettoyage quotidien des récipients et thermomallettes.



### LA PRESTATION

Les repas sont livrés chauds au domicile des bénéficiaires entre 11h30 et 13h00 du lundi au vendredi inclus (sauf les jours fériés).

Le CCAS n'assure pas de livraison le week-end, mais l'ADMR de Louvigné-du-Désert propose du portage de repas froid le weekend.



## **QUI LIVRE LES REPAS ?**

Marielle et Nelly, deux agentes du CCAS (Centre Communal d'Action Sociale) de Saint-Georges-de-Reintembault assurent le portage de repas à votre domicile.





## DES MENUS PERSONNALISÉS

Les cuisiniers de l'EHPAD «résidence les Acacias» préparent chaque jour des menus équilibrés et adaptés à chacun. Ils s'adaptent aux régimes alimentaires simples (sans sel, sans sucre, haché, mixé...) des bénéficiaires justifiés par un certificat médical.

Les menus, proposés sous les conseils d'un diététicien, s'inscrivent dans le cadre d'une **alimentation équilibrée**.



## COMPOSITIONS DES PLATEAUX REPAS

- Entrée ou potage
- Plat (choix entre deux plats)
- Fromage
- Dessert
- Pain et portion de beurre



# **QUELS SONT LES TARIFS?**

À compter du 1er janvier 2024, comptez :

- 11€ pour une personne
- **18€** pour un couple

Si vous bénéficiez de l'APA (Allocation Personnalisée d'Autonomie), le Conseil Départemental d'Ille-et-Vilaine prend en charge une partie des frais de livraison de votre repas.