

Qui peut bénéficier de la livraison des repas à domicile ?

- Les palaisiens âgés de plus de 65 ans
- Les palaisiens en situation de handicap ou invalides
- Les palaisiens sortant d'hospitalisation et temporairement invalides (certificat médical obligatoire)
- Les palaisiennes enceintes, pendant leur congé pathologique ou leur congé maternité (certificat médical obligatoire)

Où s'inscrire ?

- A la mairie : **05 55 04 34 21 ou 05 55 04 34 00**

Combien de repas par jour et de quoi sont-ils composés ?

- Livraison d'un repas par jour composé comme suit :
 - 1 potage
 - 1 entrée
 - 1 plat principal (viande ou poisson ou œuf)
 - 1 légume et 1 féculent
 - 1 fromage ou 1 laitage
 - 1 dessert
 - ¼ de pain

Quand les repas sont-ils livrés ?

- Chaque jour de la semaine entre 8 h30 et 11 h 30 avec une double livraison le jeudi pour les repas du jeudi et vendredi et vendredi pour le samedi et dimanche (pareil pour les jours fériés)

Quels sont les délais pour commander ?

- Au plus tard le jeudi pour une livraison le lundi
- 48 heures avant le jour souhaité si pas un lundi
- La veille avant 10 heures dans le cas d'une sortie d'hospitalisation

Qui dois-je appeler pour **annuler** une livraison ou **recommander** après une interruption de livraison ?

- Le livreur des repas au **06 13 97 08 21** **OU** La cuisine centrale au **05 55 35 21 02**
Impérativement 48 heures avant au plus tard

Comment vais-je récupérer mon plateau en cas d'absence imprévue ?

- Chez mon voisin mais j'en informe le livreur au préalable **OU**
- Je laisse une glacière avec des pains de glace devant le pas de la porte. Le livreur y déposera les barquettes.
Le CCAS du Palais-sur-Vienne est déchargé de toute responsabilité en cas de perte, de vol ou de perte de qualité des aliments (intoxication en cas de rupture de la chaîne du froid).

Combien coûte un repas ?

En 2026 : 9,76 € aux usagers non bénéficiaires de l'aide sociale

8,96 € aux usagers bénéficiaires de l'aide sociale

- Ce tarif est fixé chaque année par délibération du Centre Communal d'Action Sociale.

Quand et comment vais-je pouvoir payer ?

- Une facture est éditée en début du mois suivant. Elle part à la trésorerie qui l'envoie ensuite au redevable.
- Le paiement s'effectue dès réception de cette facture par chèque à glisser avec le coupon dans l'enveloppe jointe à timbrer. **LE LIVREUR ET LA MAIRIE N'ONT PAS LE DROIT DE PRENDRE VOTRE REGLEMENT**

Quelles sont les aides auxquelles j'ai droit ?

- Vous devez remplir certaines conditions. Pour monter le dossier vous devez contacter le secrétariat de l'assistante sociale au **05 55 45 13 30** pour prendre rendez-vous.

ATTENTION : - **TOUT REPAS NON DÉCOMMANDÉ 48 HEURES A L'AVANCE SERA FACTURÉ**
(sauf si présentation d'un bulletin d'hospitalisation).

GUIDE PRATIQUE POUR REMISE EN TEMPERATURE

COMMENT FAIRE POUR RECHAUFFER VOS PLATS ?

Voici quelques conseils pour réchauffer vos plats tout en conservant la qualité des produits.

ATTENTION : Il s'agit de réchauffer les plats et non de les cuire à nouveau

AU FOUR A MICRO-ONDES



Ce mode de réchauffage est à privilégier car il est très rapide et il évite le dessèchement des aliments.

Enlever totalement le film plastique qui recouvre la barquette

Pour les féculents, nous vous conseillons d'ajouter une cuillère à soupe d'eau afin de réhydrater le produit.

Disposer la barquette dans le four à micro-ondes et faire réchauffer selon le tableau suivant :

PUISSANCE DU FOUR A MICRO ONDES	TEMPS DE RECHAUFFAGE
de 500 à 600 W	3 à 4 minutes
De 600 à 700 W	3 minutes
De 800 et plus	1,30 minutes

A LA POÊLE OU A LA CASSEROLE



Attention, le réchauffage doit être fait à feu très doux (à très basse température).

Vider la barquette dans une poêle ou une casserole.

Recouvrir la poêle ou la casserole avec un couvercle adapté.

Remuer régulièrement. Laisser chauffer quelques minutes à peine.

AU BAIN MARIE



Plonger la barquette dans l'eau frémissante (85°) sans retirer le film plastique
Laisser chauffer pendant 20 à 30 minutes.

AU FOUR CLASSIQUE



Attention à ne pas mettre les barquettes directement au four

Vider la barquette dans un plat adapté à votre four.

Recouvrir d'un papier aluminium et mettre au four.

Laisser chauffer pendant 30 à 45 minutes à 160°C.