



PORTAGE DE REPAS À DOMICILE



Ce service de proximité mis en place par la ville de Millau, propose de fournir des repas pour tous les jours de la semaine aux personnes de 65 ans ou plus, pouvant présenter des difficultés (sortie d'hôpital, maladie, accident, etc.).

Peuvent également en bénéficier **justifiant d'un certificat médical** :

- Les personnes ayant des difficultés temporaires ;
- Les personnes ayant un handicap ;
- Les personnes malades psychologiquement, inscrites par le 5^e secteur de l'hôpital de Millau.



Afin de bénéficier de ce service, il faut consommer
3 repas par semaine minimum.

— INSCRIPTION ET RENSEIGNEMENTS —

Vous pouvez contacter directement la Cuisine Centrale,
du lundi au vendredi de 7h30 à 14h



06 30 64 11 24



stephanie.benchergui@millau.fr



Cuisine Centrale, Parc d'Activité Millau Viaduc,
les Fialets Saint-Germain, 12100 MILLAU

— PIÈCES À FOURNIR —

- ✓ La feuille d'imposition de la personne concernée
- ✓ Un certificat médical pour les publics concernés)
- ✓ Un Relevé d'Identité Bancaire (RIB) pour le prélèvement



— MODALITÉS —



Le choix des jours de livraison s'effectue lors de l'inscription, et peut être adapté à tout moment. Les repas sont livrés le jour même, excepté pour les week-ends et jours fériés, livrés la veille.



Aucun régime n'est pris en compte **sauf le pauvre en sucre**.



Dans un souci de traçabilité et de sécurité, le personnel de livraison de la ville de Millau assure une **remise en main propre des repas entre 8h et 12h**.



Les menus sont communiqués chaque semaine pour la semaine suivante et ne sont pas interchangeables.

La livraison des repas peut être **interrompue à tout moment**, à condition d'avoir prévenu la Cuisine Centrale **72h auparavant**.
En cas d'hospitalisation imprévue, il est impératif d'informer la Cuisine Centrale afin que la livraison soit temporairement suspendue. Elle pourra reprendre dès le retour au domicile.

— FACTURATION —

Le prix des repas est calculé en fonction des ressources du foyer :

Revenu mensuel Personne seule	Revenu mensuel Couple	Tarif du repas par personne (TTC)
Moins de 907 €	Moins de 1400 €	5.55 €
De 908 € à 1182 €	De 1401 € à 1750 €	7.15 €
De 1183 € à 1400 €	De 1751 € à 1900 €	8.80 €
De 1401 € à 1790 €	De 1901 € à 2300 €	9.90 €
De 1791 € à 2150 €	De 2301 € à 2750 €	11.55 €
De 2151 € à 2782 €	De 2751 € à 2920 €	12.05 €
Supérieur à 2783 €	Supérieur à 2921 €	13.60 €
Tarif pour un portage de repas à Creissels		13.60 €

Tarifs TTC établis au 1^{er} janvier 2022

Les factures sont envoyées chaque fin de mois.
Le paiement des repas se fera soit par prélèvement automatique, soit par virement.
Pour tout règlement direct par les familles, il convient de le préciser à l'inscription.

— LES REPAS —

Les repas de la cuisine centrale,
ce sont :



Des produits frais,
de saison, bio (62%)



Des produits provenant
de circuits courts (45%)



Des plats faits « maison ».



La Cuisine Centrale, labellisée « ECOCERT » niveau 3, est un gage de qualité attestant des bonnes pratiques environnementales dans la réalisation des plats. C'est une implication quotidienne qui permet de réduire le gaspillage alimentaire, de favoriser le circuit court (qui encourage la production locale et la proximité avec les producteurs du territoire), de cuisiner avec des produits bio...
Au travers de ce label, l'équipe souhaite sensibiliser les usagers au « mieux manger ».



Les repas sont livrés sous forme de barquettes.

Sur le couvercle est indiqué la date de fabrication et la date limite de consommation.

INFOS PRATIQUES

- ✓ À conserver au réfrigérateur.
- ✓ À réchauffer en fonction des plats : au micro-onde (dans un plat adapté), au four (dans un plat adapté), ou à la casserole.
- ✓ Barquettes consommables jusqu'à leur Date Limite de Consommation si elles n'ont pas été ouvertes, réchauffées, et qu'elles ont bien été conservées au froid.
- ✗ Ne pas conserver les plats réchauffés et non consommés.
- ✗ Jeter impérativement tout produit dont la Date Limite de Consommation est dépassée.
- ✗ Ne pas congeler les repas livrés.