



**AJACCIOCCAS2015**

Pôle séniors \ Maison des aînés

## Les formalités d'inscription



Elles sont simples et rapides :

- Il suffit de remplir une fiche de renseignements qui vous sera remise par le service.
- Vous y joindrez votre dernière feuille d'imposition.
- Selon vos ressources un repas vous sera facturé entre 6,50 € et 9,50 €.
- Une facture détaillée est établie chaque fin de mois.
- En 48h vous pouvez bénéficier de l'offre.

Marie-Louise LÉBOUGRE, responsable du Pôle séniors, est à votre disposition du lundi au vendredi de 8h00 à 16h00.



**Centre Communal d'Action Sociale  
de la Ville d'Ajaccio**

**Pôle séniors \ Maison des aînés  
Cité Grossetti 20000 Ajaccio**

☎ **Tél. 04 95 51 52 88**

📠 **Fax : 04 95 25 13 46**

**e-m@il: m.lebougre@ville-ajaccio.fr**

**f** **Cità d'Aiacciu / www.ajaccio.fr**

## Portage de repas

Arrichera di ripasti



**LA VILLE VOUS LIVRE À DOMICILE**

**Centre Communal d'Action Sociale  
de la Ville d'Ajaccio**

## Fonctionnement du service

- Le service s'adresse à toute personne âgée ou handicapée résidant sur la commune d'Ajaccio.
- Les repas du dimanche sont livrés le samedi.
- Les livraisons sont effectuées durant la matinée par un agent social qui peut également, à votre demande, vous rendre visite l'après midi.
- Ces visites sont également l'occasion de discussions, d'échange ou de loisirs.
- Parce que l'offre place les attentes du bénéficiaire au centre de ses préoccupations, 5 types de repas sont proposés dont les menus sont élaborés par une diététicienne :
  - repas normal
  - repas sans sel
  - repas diabétique
  - repas mouliné
  - repas sans poisson
- La livraison peut sur simple demande téléphonique (48h minimum à l'avance), être stoppée pour quelques jours ou durant une période plus longue. Un délai de 48h minimum est également nécessaire pour reprendre la livraison.
- Pensez à signaler une absence pour éviter une facturation inutile.

## Informations pratiques concernant les repas

Les repas sont livrés en liaison froide, c'est à dire à basse température. Il faudra donc que vous les conserviez dans votre réfrigérateur.

Ils sont présentés en barquettes individuelles.

5 types de repas proposés: normal, sans sel, diabétique, sans poisson et mouliné. Equilibrés, élaborés avec le souci de la qualité, les menus se composent de :

- ➔ Un potage
- ➔ Une entrée
- ➔ Un plat de résistance et son accompagnement
- ➔ Un fromage
- ➔ Un dessert
- ➔ 1/2 baguette de pain

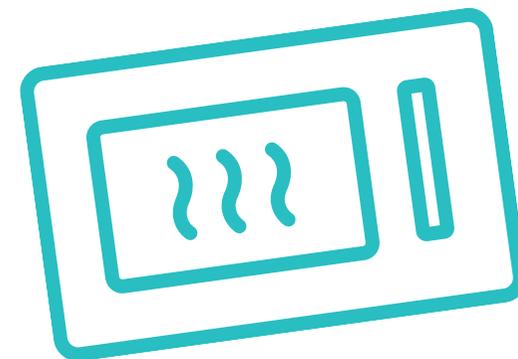


## Conservation et cuisson des repas

Dès la livraison, l'ensemble des denrées doit être placé au réfrigérateur, jusqu'à leur consommation.

Sur les barquettes figure une étiquette qui vous indique la date de fabrication et la date de péremption.

Vos plats cuisinés peuvent être réchauffés soit au bain marie, soit au four micro-ondes.



**Important :**  
Tout aliment réchauffé et non consommé doit être jeté.