Résidence Les Tilleuls D'ORAISON

Résidence Les Tilleuls D'ORAISON

Résidence Les Tilleuls -
Quartier des Eyrauds -
BP 105 - 04700 ORAISON

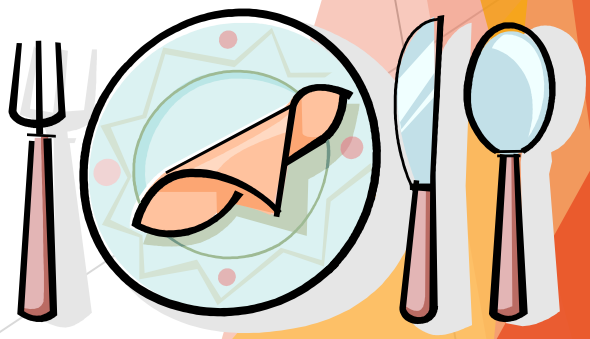
Distribution de Repas à Domicile

Pour plus d'informations :

04.92.70.55.08
(8h30 à 12h00 et 13h30 à 17h00)
du lundi au vendredi

ou

04.92.70.55.46



Imprimé par nos soins:
Résidence Les Tilleuls - Quartier des Eyrauds - 04700 ORAISON
Ne pas jeter sur la voie publique. Merci.

Le portage des repas à domicile c'est :
le plaisir de manger sain et équilibré sans avoir à préparer soi-même son repas.

1 Entrée
1 Plat de résistance + accompagnement
1 Fromage
1 Dessert
Le pain
+ 1 Potage pour le repas du soir

Les repas sont **entièrement confectionnés** par le chef et son équipe de cuisiniers.

Les plats sont élaborés avec la collaboration d'une diététicienne pour veiller à l'équilibre des repas. Nous pouvons établir les repas pour les personnes atteintes de diabète ou les textures (normal ou haché) si cela nous est demandé. Nous ne pouvons pas faire de texture « mixé »

Il est possible de commander les repas de façon régulière ou ponctuelle.

Les repas vous seront livrés en liaison froide par voiture frigorifique.

Le prix au 1er Octobre 2024 est fixé à 9,00€ par repas.

Pour bénéficier du portage des repas à domicile, une double condition est à remplir :

- Le service est accessible aux personnes âgées de 60 ans et plus, handicapées ou par dérogation sur prescription médicale.
- Le domicile doit être équipé d'un réfrigérateur et d'un four à micro-ondes afin de pouvoir réchauffer les plats.

Ce service a pour mission d'offrir la possibilité à toute personne âgée ou handicapée de 60 ans et plus, de se faire livrer le midi, du lundi au vendredi*, chez elle, un repas complet et équilibré.

* Vendredi : livraison des repas du samedi et dimanche

Secteurs de livraisons :

Oraison – Le Castellet – Puimichel** – La Brillanne – Villeneuve**

**en fonction du secteur la livraison s'effectue 1 jour sur 2

La résidence les Tilleuls s'engage sur la qualité de la fabrication des repas et sur la formation du personnel qualifié à la méthode HACCP et aux conditions d'hygiène et de sécurité alimentaire.