

Service de Repas à Domicile (SRD)

Recommandations destinées à nos clients



Notre service de repas à domicile vous livre des repas conditionnés dans des barquettes en liaison froide, c'est à dire à une température comprise entre 0° et + 3° C.

Comment maintenir ces plats au froid :

- Lors de la livraison, en cas d'absence, laissez devant votre domicile une glacière pourvue de pains de glace. Le livreur y déposera le(s) repas. En l'absence de pains de glace, le livreur ne pourra pas vous déposer le repas.

- Dès réception du repas, mettre les barquettes au réfrigérateur, (le livreur pouvant s'en charger, si vous le souhaitez).



Comment consommer ces repas

Attention : vérifier la date limite de consommation indiquée sur l'étiquette : **passé cette date, le plat doit être jeté.**

Les plats destinés à être consommés chauds pourront être remis en température :

- Soit au four traditionnel pendant 10 à 15 minutes, (dans un plat adapté).



- Soit au four à micro-ondes pendant 1 à 2 minutes selon la consistance de l'aliment (en perçant le film plastique du dessus de la barquette).

- Soit à la casserole ou à la poêle.



En concertation avec un diététicien, les menus respectent les besoins en protéines, glucides, lipides, fibres, minéraux, vitamines,... de chacun.

L'équipe du Service de Repas à Domicile de l'ESAT de Vence vous souhaite un bon appétit.