



PORTAGE DES REPAS À DOMICILE

Livraison à votre domicile
sur toute la commune



Repas préparé avec des produits locaux et élaboré par un médecin nutritionniste



Service adapté à vos envies
fréquence de livraison
et formules au choix



Montlouïs
sur Loire





POUR QUI ?

Toutes personnes âgées de plus de 65 ans ou en situation de handicap, même temporaire, résidant sur le territoire

DES FORMULES ADAPTÉES À VOS ENVIES

Repas livrés quotidiennement, du lundi au vendredi couvrant les 7 jours de la semaine

(Hors jours fériés)

FORMULE 1

10,19€ TTC

Entrée, potage, plat, légumes, pain, fromage, dessert

FORMULE 2

9,78€ TTC

Entrée, plat, légumes, fromage, dessert

FORMULE 3

9,99€ TTC

Entrée, **potage**, plat, légumes, fromage, dessert

FORMULE 4

9,98€ TTC

Entrée, plat, légumes, **pain**, fromage, dessert

- **Première mise en place du portage :** prévenir avant le mardi à 15h pour le lundi suivant
- **Suspension ou arrêt du portage :** prévenir la veille avant 10h du premier jour concerné
- **3 repas minimum par semaine**

50%
de réduction
fiscale

sur la partie portage **ou un crédit d'impôts** pour ceux qui ne payent pas d'impôts dans la limite légale.

Tarifs solidaires proposés par le CCAS pour les personnes aux revenus les plus modestes

Des aides financières peuvent être apportées de façon complémentaire, suivant votre situation :

- Aide Personnalisée à l'Autonomie (APA) : GIR 1 à 4 et plus de 60 ans
- Caisse de retraite (CNAV, CARSAT, MSA etc.) - dans le cadre d'un plan d'action personnalisé
- Aide au Retour à Domicile après Hospitalisation (ARDH)

UN SERVICE ATTENTIONNÉ



Des repas thématiques vous sont proposés, tout au long de l'année, en fonction des fêtes saisonnières et du calendrier.



Vos repas sont livrés par un agent de la Poste, professionnel formé, attentif, qui vous rend visite à chaque fois.



En cas de sortie d'hospitalisation ou autre urgence, la mise en place du service est réduite à 24h pour les bénéficiaires déjà inscrits (*hors week-ends et jours fériés*).



NOS ENGAGEMENTS - CUISINE JMG

Les plats sont cuisinés à partir de produits frais, de saison et de qualité. Les ingrédients locaux sont privilégiés :

- 75% de produits frais.
- 100% des volailles brutes, des viandes bovines, porcines « Roi rose de Touraine » certifiés français.
- Œufs entiers non écalés et lait fermier (100% produits laitiers certifiés français).



INSCRIPTIONS, RENSEIGNEMENTS

Montlouis-sur-Loire

02 47 45 85 30

ccas@ville-montlouis-loire.fr

