



Mes petits
plats
CHEZ MOI

*Préparées par nos cuisiniers à partir de
produits frais et de saison*



Ansamble

UNE RESTAURATION SAINE & NATURELLE
— AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES —



MAIRIE DE BRINON, LIVRAISON DE REPAS À DOMICILE

La Mairie de Brinon vous propose un choix de menus variés et à votre goût, cuisinés à partir de produits frais et de saison, vous garantissant une alimentation saine et équilibrée.

Les repas choisis sont validés par une diététicienne et sont livrés chez vous, prêts à être réchauffés, pour une consommation 7 jours sur 7.

QUI PRODUIT VOS REPAS ?

Pour la préparation de nos repas, nous avons choisi de faire confiance à Ansamble.

Pour vous proposer une alimentation saine et naturelle, au plus près des territoires, Ansamble s'attache à favoriser l'économie des bassins de vie en privilégiant les productions locales et régionales, en soutenant les filières à vocation santé et en respectant la biodiversité et la saisonnalité.

Entreprise de cuisiniers avant toute chose, Ansamble met un point d'honneur à innover pour que chaque jour votre assiette se réinvente et contribue à l'accès pour tous à une alimentation source d'équilibre et de bien-être.

 **Ansamble**
UNE RESTAURATION SAINE & NATURELLE
— AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES —





DES REPAS SELON VOS ENVIES

FORMULE DEJ'

POUR LE MIDI

MENUS À CHOIX - 6 ÉLÉMENTS

- 1 potage
- 1 entrée
- 1 plat protidique (*viande ou poisson*)
- 1 accompagnement (*légumes verts ou féculents*)
- 1 produit laitier
- 1 dessert

Exemple
*Potage de légumes
Concombre vinaigrette
Rôti de porc sauce olive
Pommes de terre sautées
Fromage frais
Tarte pomme rhubarbe*





COMMENT COMMANDER VOS REPAS ?

COMMANDE DE REPAS

L'agent porteur remet la grille de menus. Les repas doivent être commandés une semaine à l'avance. Pour plus de renseignements, contacter la Mairie au **02 48 81 52 70**.

MODIFICATION, RAJOUT OU ANNULATION DE REPAS

Pour toute modification, rajout ou annulation de votre commande veuillez prévenir au moins 8 jours avant la livraison prévue. **Dans le cas contraire, les repas vous seront facturés.**

EXEMPLE :



FACTURATION ET RÉGLEMENT

La facturation se fait **une fois par mois** par avis de paiement du Service de Gestion Comptable de Vierzon, avec la possibilité de choisir le prélèvement automatique (dans ce cas, un Relevé d'Identité Bancaire et une autorisation de prélèvement seront joints).

En cas d'absence non justifiée ou de modification trop tardive de votre commande de repas, celle-ci vous sera facturée même si elle n'a pas été livrée, sauf cas de force majeure imputable à notre entreprise.





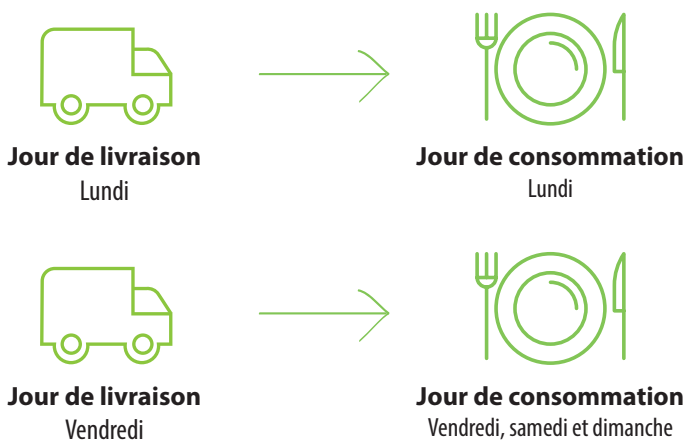
QUEL EST LE FONCTIONNEMENT DE VOTRE LIVRAISON ?

Vos commandes sont livrées par l'agent porteur communal.

Pour faciliter les livraisons, nous vous demandons, dans la limite du possible de ne pas vous absenter au moment de la distribution ou de nous apporter une solution afin que vos repas vous soient livrés (double des clefs, voisins...).

ORGANISATION DES LIVRAISONS

Vos commandes livrées sont à consommer un ou deux jours après la livraison selon la date limite de consommation du produit.





COMMENT CONSERVER VOS REPAS ?

- Conservez vos repas au réfrigérateur (< 5°C) dès la livraison par votre livreur.
- Sortez les barquettes juste avant de les consommer ou de les réchauffer.
- Refermez la barquette hermétiquement une fois ouverte (film alimentaire, boîte...).
- Ne laissez pas une barquette en dehors du réfrigérateur + de 2H, sinon jetez-la.
- Ne conservez pas les plats réchauffés et non consommés.

COMMENT CONSOMMER MES REPAS ?

Pour une consommation optimale, nous vous conseillons de bien mélanger après réchauffage.

À QUOI CORRESPOND L'ÉTIQUETAGE DES BARQUETTES ?

Vos barquettes de repas présentent un étiquetage obligatoire portant les mentions :

- | | |
|-------------------------------------|--|
| ● Numéro d'agrément de la cuisine | ● La température de stockage |
| ● Désignation du produit | ● Temps de remise en température |
| ● Date de fabrication | ● Modalité de cuisson :
Opercule ouvert, fermé. |
| ● Date limite de consommation (DLC) | |





COMMENT RÉCHAUFFER VOS REPAS ?

Type de plat	En barquette	Micro-ondes (750 Watt)	Four traditionnel 120°C (Thermostat 4)
POTAGES	Fermée	2 minutes	10 minutes
PRÉPARATION (tarte, quiche, pizza)	Ouverte	1 minute	5 minutes
Crêpes, feuilleté			
VIANDES RÔTIES SANS SAUCES (Rôti de porc, saucisses, rôti de dinde)	Ouverte	1 min 30 sec	10 minutes
STEACK HACHÉ			
VIANDES EN SAUCE	Fermée	1 minute	10 minutes
RÔTI DE BŒUF	Ouverte	Consommer froid de préférence (seule la sauce doit être réchauffée au micro-ondes)	

Barquette fermée : perforer le film avec une fourchette pour laisser échapper la vapeur

Barquette ouverte : enlever entièrement le film



Type de plat	En barquette	Micro-ondes (750 Watt)	Four traditionnel 120°C (Thermostat 4)
POISSONS avec sauce	Fermée	1 minute	10 minutes
POISSONS sans sauce	Ouverte		
ŒUF (omelette, œuf dur)	Fermée	1 minute	15 minutes
PLAT COMPLET	Fermée	3 minutes	15 minutes
LÉGUMES VERTS (courgette, ratatouille, carotte...)	Ouverte	2 minutes	15 minutes
Féculents (lentille, riz, ...)	Fermée	3 minutes	20 minutes
Pommes noisettes, frites, ...	Ouverte	Déconseillé	

Barquette fermée : perforer le film avec une fourchette pour laisser échapper la vapeur

Barquette ouverte : enlever entièrement le film





CONSEILS POUR UNE ALIMENTATION ÉQUILIBRÉE

- Des produits laitiers 3 ou 4 fois par jour
- Des plats protéinés : viande, poissons, oeufs, 1 à 2 fois par jour
- Des crudités et fruits crus 2 fois par jour ou plus
- Des légumes et féculents, à chaque repas
- 1,5 litre d'eau par jour

Petit-déjeuner

1 boisson
1 aliment céréalier
(pain, biscottes, pain de mie)
1 produit laitier
1 fruit ou jus de fruits
Beurre avec modération
Miel ou confiture

Déjeuner

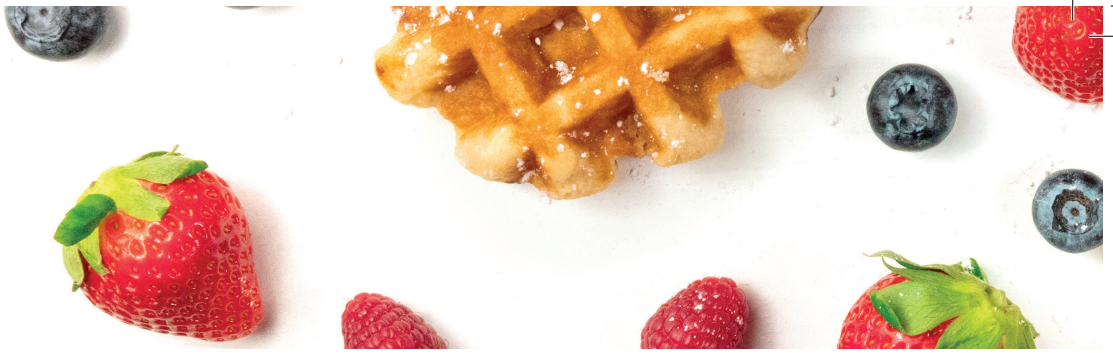
1 entrée
1 plat
1 accompagnement
(légumes ou féculents)
1 produit laitier ou fromage
1 dessert
Pain
Boisson

L'heure du petit creux ?

Privilégiez les produits
laitiers et les fruits

Dîner

1 potage
1 plat complet
1 produit laitier ou fromage
1 dessert
Pain
Boisson



VOUS AVEZ BESOIN D'UNE ALIMENTATION ADAPTÉE ?

L'expertise culinaire d'Ansamble permet de répondre aux besoins en alimentation adaptée :

- Pauvre en sel
- Pauvre en sucre
- Pauvre en sel et sucre, limité en graisses
- Texture mixée
- Confort intestinal

COMMENT DOIS-JE FAIRE POUR BÉNÉFICIER D'UNE ALIMENTATION ADAPTÉE ?



Je fais une demande
d'alimentation adaptée auprès
de votre prestataire de repas

Une diététicienne prend
contact avec moi

Mes repas adaptés
sont mis en place





TOUT SAVOIR SUR NOTRE OFFRE

QU'EST CE QUE LA DLC ?

La DLC est la Date Limite de Consommation d'un produit. Elle est indiquée sur les barquettes de repas : si elle est dépassée, jetez le repas.

SUIS-JE OBLIGÉ DE COMMANDER POUR UNE SEMAINE ENTIÈRE ?

Non, vous avez la liberté de commander selon vos envies et besoins à la période que vous souhaitez. Par conséquent, vous êtes libre de tout engagement et ne payez que les repas commandés.

QUELLES SONT LES PRISES EN CHARGES FINANCIÈRES POSSIBLES ?

Vous pouvez bénéficier d'une réduction d'impôt ou d'un crédit d'impôt à hauteur de 50 % sur la livraison de vos repas.

Pour information, veuillez contacter votre prestataire de portage de repas.

Nous vous souhaitons un bon appétit !



Mairie de Brinon sur Sauldre
6 route de Chaon
18410 BRINON SUR SAULDRE
02 48 81 52 70
accueil.mairie@ville-brinon.fr