

## ➤ Formules midi : Menus Équilibre A ou B et repas à la carte

Chaque semaine, deux menus élaborés par une diététicienne et des plats variés pour manger selon vos envies ou comme au restaurant choisissez tous les jours parmi : 4 entrées, 4 plats, 4 garnitures, 4 laitages et 4 desserts

■ Menu 6 composants : 10.80 €

■ Menu 4 composants : 10.15 €

## ➤ Formules soir : Menus C normaux (livrés en complément du MIDI)

Prenez obligatoirement un plat et une garniture, cela compte pour 2 composants. Complétez ensuite comme vous le souhaitez en cochant parmi les potages, entrées, laitages et desserts pour avoir 3 ou 4 éléments pour le soir.

■ Menu C 3 composants (parmi uniquement les composants grisés) : 5.95 €

■ Menu C 4 composants (à la carte) : 6.80 €

## ➤ Formules midi régimes (\*non adaptées aux menus gourmands)

■ Menu 6 composants : 10.80 €

Possibilité de choix entre deux menus A ou B chaque jour pour les régimes :

- Pauvre en sel
- Pauvre en sucre
- Pauvre en sucre et sel
- Menu mouliné (menu composé de terrines et de purées pour ceux qui ne peuvent plus mâcher)

(Concernant le menu végétarien il faut passer par le choix de menus à la carte en cochant deux accompagnements si nécessaire)

NB : Possibilité de changement de texture : Coupé fin ou haché (seule la viande est concernée) adaptable à toutes les formules (\* non adapté aux menus gourmands)

## ➤ Formules soir : Menus C régimes (livrés en complément du MIDI)

Prenez obligatoirement un plat et une garniture. Cela compte pour 2 composants et complétez comme vous le souhaitez en cochant parmi les potages, entrées, laitages et desserts pour avoir 4 éléments pour le soir.

■ Menu C 4 composants : 6.80 €

## ➤ Formule traiteur

■ Menu 4 composants : Entrée, plat et garniture, dessert : 14.30 €

Faites-vous plaisir chaque semaine ou lorsque vous recevez des convives avec notre gamme "les petits plats d'Amandine"

Une gamme traiteur avec une carte qui change quotidiennement :

- Menus Gourmet

## Pour un menu normal

Comment bien choisir mon menu :  
En cas de doute sur la composition des potages, salades et poêlées voir annexes.

Si vous choisissez la texture hachée quelques plats ne pourront pas l'être : se référer à l'annexe.

Si vous ne voulez pas effectuer de choix le menu A sera coché et commandé par défaut.

MARDI 4 janvier 2022	
Option du jour	Potage poireaux pomme de terre
	Chèvre "coupé main"
Menus équilibrés	<b>Menu A</b>
	Râpé de courgettes
	Osso bucco de dinde (avec os)
	Macaronis
	Rondelé à la fleur de sel
	Crème pâtissière à la vanille
	<b>Menu B</b>
	Salami
	Pavé de merlu
	Céleri branche persillé
Chèvre "coupé main"	
Crème café	
MENU A LA CARTE	Betteraves rouges
	Râpé de courgettes
	Crêpe aux champignons
	Salami
	Potée auvergnate
	Osso bucco de dinde (avec os)
	Pavé de merlu
	Hachis parmentier
	Chou vert braisé
	Macaronis
Céleri branche persillé	
Salade verte	
Faiselle nature	
Rondelé à la fleur de sel	
Chèvre "coupé main"	
Yaourt "saveur fruits"	
Poire	
Crème pâtissière à la vanille	
Crème café	
Mosaïque de fruits	

→ Jour du repas

→ Potage & laitage du jour (possible de le commander en supplément également)

Menus pré établis équilibre A et B MIDI

Entrée, plat et garniture, fromage et dessert. Je coche la case pour commander celui qui m'intéresse.

Choix à la carte menu MIDI

Chaque jour je choisis mon entrée, mon plat et ma garniture, mon fromage, mon dessert pour composer mon menu 6 éléments en complétant par un potage ou un laitage à choisir dans la case option en haut de page. Si j'ai choisi la formule menu 4 composants, je prend obligatoirement un plat et une garniture (cela compte pour deux éléments) et je complète avec deux éléments au choix.

Menu du soir

Le repas du soir est celui qui est grisé. Il est composé d'un plat et de sa garniture. J'y ajoute 1 ou 2 compléments pour composer mon menu 3 ou 4 composants parmi ce qui est grisé.

Les Ptit's

### FAITES-VOUS PLAISIR AVEC LES OFFRES SUPPLÉMENTAIRES :

Possibilité d'avoir un potage ou laitage supplémentaire en complément des repas pour 0.70€.

Livraison de pains & pâtisseries en partenariat avec une BOULANGERIE LOCALE pour tous les jours de la semaine selon vos envies. Une carte supplémentaire vous sera proposée en fonction des événements (fêtes, traditions...)

**POUR PASSER LA COMMANDE:** j'établis une semaine avec des repas sur des jours fixes (il n'est pas possible de changer de fréquence, de menus, de régimes toutes les semaines)

**PAR PAPIER :** Votre livreur déposera une feuille à remplir qu'il récupèrera pour traitement et vous rendra ensuite. Les gammes gourmandes sont sur une feuille à part.

**PAR MAIL :** les menus sont à consulter directement sur le site internet

<http://presence-verte-charente.fr> puis il est possible de nous indiquer votre choix par mail [contact@pv16.fr](mailto:contact@pv16.fr)

**Important :** La commande doit être passée 15 JOURS AVANT. Au delà le respect des choix n'est plus garanti .

## L'organisation des livraisons :

Pour faciliter les livraisons, nous vous demandons de ne pas vous absenter au moment de la distribution du repas ou de nous dire où le déposer.

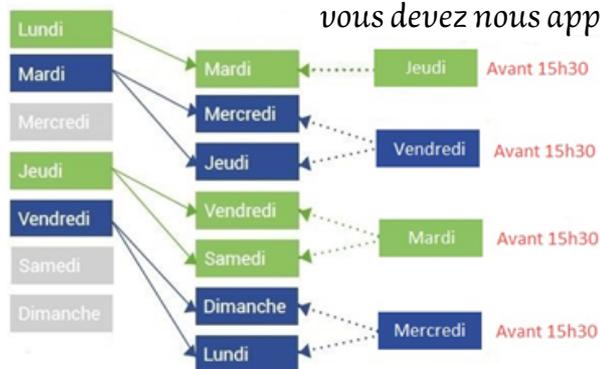
En cas d'absence non justifiée, ou d'impossibilité matérielle de vous remettre le repas, celui-ci vous sera facturé même s'il n'a pas été livré.

## Modifications urgentes : Délais à respecter

Nous vous livrons le :

Pour le repas du :

Pour modifier une commande vous devez nous appeler le :



Passé ce délai, les repas seront facturés.

## Les modifications de commande non urgentes

Pour toutes annulation, modifications ou reprise nous transmettre les informations le lundi 15 jours avant la semaine concernée.

Passé ce délais, nous ne pourrons plus prendre en compte vos choix de menus.

Selon le SCHÉMA CI-CONTRE prévenez-nous ou faites prévenir très rapidement, afin que nous puissions interrompre la livraison des repas. En cas de force majeure (hospitalisation, placement, décès,...), la livraison du jour même sera facturée et les suivantes pourront être annulées sur présentation d'un justificatif.

Pour une reprise urgente un menu équilibré sans choix vous sera distribué

## L'inscription :

Pour votre inscription, vous devez nous communiquer :

- votre nom, prénom, adresse, numéro de téléphone. (avec quelques indications de parcours pour trouver la maison et une solution pour poser les repas en cas d'absence du bénéficiaire)
- votre date de naissance, n° de sécurité sociale et caisse d'assurance sociale (MSA, CPAM, ...)
- un RIB (plus un mandat SEPA qui vous est remis lors de la 1ère livraison) et une copie de votre carte d'identité,
- les jours de repas souhaités et si régime particulier, le mentionner (par exemple : diabétique, sans sel, ...),
- les coordonnées d'une personne de confiance.

Lors de la 1ère livraison vous signerez un contrat de prestations, celui-ci sera tacitement reconductible avec le nombre de repas et les jours choisis, sauf avis contraire de votre part.

## Facturation et partenaires financiers :

Le montant de vos repas sera prélevé sur votre compte bancaire le 15 du mois suivant (ex : les repas de janvier seront prélevés le 15 février). 25€ de frais de dossier seront prélevés sur votre 1ère facture (sauf si vous êtes client du Crédit Agricole qui prend en charge ces frais pour leurs clients dans la limite de l'enveloppe allouée).

Nos partenaires financeurs : MSA pour le régime agricole, ONACVG, certains CCAS (notamment CCAS de SOYAUX et CCAS de NERSAC, CCAS de ROULLET ST ESTEPHE, CCAS de BARRET), La Caisse Régionale du CREDIT AGRICOLE Charente-Périgord. D'autres organismes peuvent vous apporter une aide financière (MDPH, conseil départemental...). **ATTENTION, CERTAINES AIDES NE SONT PAS CUMULABLES ENTRE ELLES.**

Pour tous renseignements complémentaires, appelez PRESENCE VERTE CHARENTE au 05 45 97 81 30.

Vous pouvez également aller consulter notre site internet : <http://presence-verte-charente.fr/>