

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

■ Menu 6 composants : 11.90 €

■ Menu 4 composants : 11.25€

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

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

■ Menu C 3 composants : 6.60€

■ Menu C 4 composants : 7.55€

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.

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

■ Menu 6 composants : 11.90 €

■ Menu 4 composants : 11.25€

- 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)
- Menu Haché

(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 (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)

■ Menu C 4 composants : 7.55 €

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.

➤ Formule traiteur

■ Menu 4 composants : 14.50€

Entrée, plat et garniture, dessert

- Menu Amandine Prestige

Faites-vous plaisir chaque semaine ou lorsque vous recevez des convives avec notre gamme "Menu Amandine Prestige"

Une gamme traiteur avec une carte qui change quotidiennement et une nouvelle barquette pour un dressage à l'assiette, comme au restaurant!

■ Menu 4 composants : 13.20€

Entrée, plat et garniture, dessert

- Menu Plaisir

Nous vous proposons un menu alternatif entre la simplicité du menu traditionnel et l'élégance du menu Prestige. Avec des plats tout aussi gourmands et soigneusement élaborés.

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

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

Facebook : Présence verte Charente

Pour un menu normal à la carte

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

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

S 27	Lundi 01 Juillet
POTAGE	<input type="checkbox"/> Potage legume <input type="checkbox"/> Potage poireau sans sel
ENTREE	<input type="checkbox"/> Betterave rouge <input type="checkbox"/> Friand au fromage <input type="checkbox"/> Cervelas vinaigrette <input type="checkbox"/> Œuf dur sur lit de carottes
PLAT	<input type="checkbox"/> cote de porc au jus <input type="checkbox"/> Aiguillettes de poulet à l'estragon <input type="checkbox"/> Joue de bœuf à la tomate <input type="checkbox"/> Maquereau au vin blanc
GARNITURE	<input type="checkbox"/> Semoule aux légumes <input type="checkbox"/> Courgette a l ail <input type="checkbox"/> lentilles <input type="checkbox"/> Haricots verts en persillade
FROMAGE	<input type="checkbox"/> Fromage blanc <input type="checkbox"/> Cantadou <input type="checkbox"/> Yaourt fermier bio <input type="checkbox"/> Camembert
DESSERT	<input type="checkbox"/> Crème praliné <input type="checkbox"/> Compote pomme banane <input type="checkbox"/> Abricot <input type="checkbox"/> Broyé du Poitou à la framboise

Choix à la carte menu MIDI

Chaque jour je choisis mon entrée, mon plat et ma garniture, mon fromage, mon dessert pour composer ma formule 6 composants.

Si j'ai choisi la formule menu 4 composants, je prends obligatoirement un plat et une garniture (cela compte pour deux composants) et je complète avec deux composants au choix.

Menu du soir

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.

Pour un menu A - B

Choix entre 2 composants pour chaque éléments

S 27	Lundi 01 Juillet
POTAGE	<input type="checkbox"/> Potage legume <input type="checkbox"/> Potage poireau sans sel
ENTREE	<input type="checkbox"/> Œuf dur sur lit de carottes <input type="checkbox"/> Betterave rouge
PLAT	<input type="checkbox"/> Joue de bœuf à la tomate <input type="checkbox"/> cote de porc au jus
GARNITURE	<input type="checkbox"/> lentilles <input type="checkbox"/> Courgette a l ail
FROMAGE	<input type="checkbox"/> Yaourt fermier bio <input type="checkbox"/> Camembert
DESSERT	<input type="checkbox"/> Abricot <input type="checkbox"/> Broyé du Poitou à la framboise

Pour les régimes

Possibilité de choix entre deux entrées, deux laitages, deux desserts. Pour tous les régimes confondus les choix doivent respectés la règle de : choix 1ere ligne plat = choix 1ere ligne garniture.

Si cette règle n'est pas respectée rien ne garantit que le choix de menu sera validé par notre fournisseur.

PLAT	<input type="checkbox"/> Joue de bœuf à la tomate <input type="checkbox"/> cote de porc au jus
GARNITURE	<input type="checkbox"/> lentilles <input type="checkbox"/> Courgette a l ail

Les Ptit's

FAITES-VOUS PLAISIR AVEC LES OFFRES SUPPLÉMENTAIRES :

Possibilité d'avoir un potage ou laitage supplémentaire en complément des repas pour 0.80€. 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. La formule traiteur sont sur une feuille à part à demander.

PAR MAIL : les menus sont envoyés automatiquement sur vos boites mails ou sont à demander au secrétariat contact@pv16.fr ou 05.45.97.81.30

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 respectant la chaîne du froid.

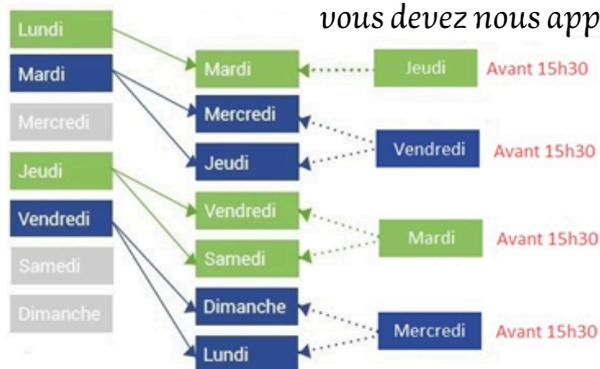
En cas d'absence non justifiée, ou d'impossibilité matérielle de vous remettre le repas, celui-ci vous sera facturé même s'il n'a pas été livré.

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.