COMMUNAUTÉ DE COMMUNES
"PAYS de LAPALISSE"

Siège : Boulevard de l'Hôtel de Ville
B.P. 63
03120 LAPALISSE

Téléphone : 04 70 99 76 29

SERVICE COMMUNAUTAIRE DE PORTAGE DES REPAS À DOMICILE

Madame, Monsieur .....
.....

Domicilié(e)(s) à :

Adresse (la plus précise possible) : .....

Commune : .....

☎ /__/__/__/__/__/__/__/__/__/__/

Date de naissance : /__/__/__/__/__/__/__/__/

Personne à contacter (le cas échéant) : ..... Tél : .....

Nom du débiteur ou organisme débiteur : .....

souhaite(nt) bénéficier du service de repas à domicile et désire(nt) être informé(e)(s) de toutes les modalités de ce service.

Nombre de repas à livrer : ...../ jour

Commande des repas (**cochez la case de votre choix**) :

- du lundi au vendredi ☐
- du lundi au samedi ☐ potage : ☐ oui non ☐
- du lundi au dimanche ☐

A compter du .....

Jours de livraison : lundis, mercredis et vendredis matin

Régime(s) particulier(s) : .....
.....
.....
.....

Date : Signature :

COMMUNAUTÉ DE COMMUNES
"PAYS de LAPALISSE"

RÈGLEMENT
SERVICE COMMUNAUTAIRE DE PORTAGE DES REPAS À DOMICILE

1) LES CONDITIONS D'ADMISSION À CE SERVICE SONT LES SUIVANTES :

Âge : être retraité.
Autres personnes admises : invalides – accidentés temporaires.

2) LES CONDITIONS DE FONCTIONNEMENT DU SERVICE :

a) Réalisation du repas : il est préparé par la Société SOGIREST - située à Montluçon - qui possède l'agrément sanitaire délivré par la Direction Départementale de la Cohésion Sociale et de la Protection des Populations de l'Allier.

b) Service liaison froide : le repas sera livré froid, prêt à être réchauffé pour être consommé. L'acheminement s'effectuera à l'aide d'un véhicule spécialement équipé, agréé également.

c) Heure de livraison : le lundi, mercredi et vendredi
entre 8 H 00 et 12 H 30.

d) Commandes des repas : devront être **passées au moins une semaine avant la première livraison.**

e) Prix : - repas livrés sur la Communauté de Communes 7,35 **€ TTC** (6,96 € HT) le plateau.

- repas mixés livrés sur la Communauté de Communes 9,50 € TTC le plateau.

- repas livrés sur les communes extérieures à la Communauté : 7,35 € majoré d'un coût de transport de 0.17 € par km, sur une distance calculée du siège de la Communauté de Communes à la Mairie concernée aller-retour. Le prix sera révisable chaque année.

f) Interruption du service en cours de semaine (commandée) : **toute semaine commandée sera due,** sauf cas de force majeure (ex : Hospitalisation) qui déclenche l'arrêt immédiat du service.

g) Paiement : les clients recevront un avis de paiement mensuel à terme échu, énumérant le nombre de repas livrés ainsi que le coût total à payer.

h) En cas de non-paiement de la facture du mois M le 10 du mois M+2, le service de portage de repas à domicile sera suspendu d'office et ne pourra reprendre qu'au paiement intégral des sommes dues.

Vu pour acceptation,
l'usager

Lapalisse , le

J. de CHABANNES
Président de la Communauté de Communes
« Pays de Lapalisse »

Siège : BOULEVARD DE L'HOTEL DE VILLE
- 03120 LAPALISSE -
Tél. : 04 70 99 76 29
E-Mail : contact@cc-paysdelapalisse.fr *Web :* http://www.cc-paysdelapalisse.fr

Communauté de Communes
Pays de Lapalisse

REGLEMENT FINANCIER ET CONTRAT DE PRELEVEMENT AUTOMATIQUE

Relatif au paiement des factures du service de portage de repas à domicile.

1. Dispositions générales :

Les bénéficiaires du service peuvent régler leur facture :

- en numéraire, auprès du Centre des Finances Publiques, Place Général Leclerc à LAPALISSE ;
- par chèque bancaire, libellé à l'ordre du Trésor Public, accompagné du talon détachable de la facture, sans le coller ni l'agrafer, à envoyer à l'adresse suivante : Centre des Finances Publiques - Place Général Leclerc à LAPALISSE ;
- par carte bancaire au guichet du Centre des Finances Publiques à LAPALISSE ;
- par carte bancaire via internet par TIPI (Titre payable par internet) ;
- par prélèvement automatique pour les redevables ayant souscrit le présent contrat.

2. Avis de prélèvement :

Le redevable optant pour le prélèvement automatique recevra une facture indiquant le montant des sommes dues au titre du service de portage de repas à domicile. Les sommes correspondantes seront prélevées sur le compte du redevable le 6 du mois suivant.

3. Changement de compte bancaire :

Le redevable qui change de numéro de compte bancaire doit se procurer un nouvel imprimé de demande d'autorisation de prélèvement à l'accueil de Communauté de Communes « Pays de Lapalisse », le remplir et le retourner accompagné du nouveau relevé d'identité bancaire ou postal.
Si l'envoi est réceptionné par nos services avant le 5 du mois, le prélèvement aura lieu sur le nouveau compte dès le mois suivant.
Dans le cas contraire, la modification interviendra un mois plus tard.

4. Changement d'adresse :

Le redevable qui change d'adresse doit avertir sans délai la Communauté de Communes « Pays de Lapalisse ».

5. Renouvellement du contrat de prélèvement automatique :

Sauf avis contraire du redevable, le contrat de prélèvement bancaire est automatiquement reconduit après une suspension du service; l'abonné établit une nouvelle demande uniquement lorsqu'il a, auparavant, dénoncé son contrat et qu'il souhaite à nouveau bénéficier du prélèvement automatique.

6. Echéances impayées :

Si un prélèvement ne peut être effectué sur le compte du redevable, il ne sera pas automatiquement représenté. Il appartient alors au redevable de régler la facture en numéraire, par chèque ou carte bancaire au guichet du Centre des Finances Publiques à Lapalisse.

7. Fin de contrat :

Le redevable qui souhaite mettre fin au contrat de prélèvement informe la Communauté de Communes du Pays de Lapalisse par lettre simple. Si la demande est adressée avant le 5 du mois, elle sera prise en compte dès le mois suivant. Une demande adressée après le 5 du mois sera prise en compte pour les factures du mois M+2.

Si deux prélèvements consécutifs sont rejetés, le paiement par prélèvement automatique pourra être annulé.

Fait à LAPALISSE, le 18 MARS 2021

Le Président, J. de CHABANNES

COMMUNAUTÉ DE COMMUNES
"PAYS DE LAPALISSE"

Siège : Boulevard de l'Hôtel de Ville – B.P. 63 – 03120 LAPALISSE
Tél. : 04 70 99 76 29 – Télécopie : 04 70 99 33 53
E-Mail : contact@cc-paysdelapalisse.fr - Web : http://www.cc-paysdelapalisse.fr

MANDAT DE PRELEVEMENT SEPA

Référence unique du mandat :

En signant ce formulaire de mandat, vous autorisez la Communauté de Communes "Pays de Lapalisse" à envoyer des instructions à votre banque pour débiter votre compte, et votre banque à débiter votre compte conformément aux instructions de la Communauté de Commune "Pays de Lapalisse". Vous bénéficiez du droit d'être remboursé par votre banque selon les conditions décrites dans la convention que vous avez passée avec elle. Une demande de reboursement doit être présentée :
- dans les 8 semaines suivant la date de débit de votre compte pour un prélèvement autorisé.
- sans tarder et au plus tard dans les 13 mois en cas de prélèvement non autorisé.

Identifiant créancier SEPA (ICS)

FR85ZZZ576794

Désignation du titulaire du compte à débiter	**Désignation du créancier**
Nom, prénom : Adresse :	Service de Portage de Repas à Domicile Communauté de Communes Boulevard de l'Hôtel de Ville 03120 LAPALISSE

Désignation du compte à débiter

NOM DE LA BANQUE :

ADRESSE :

COMPTE A DEBITER

Identification internationale (IBAN) | Identification internationale de la banque (BIC)

Type de paiement : Récurrent /répétitif ☐ Ponctuel ☐

Signé à :

Le :

Signature :

Nom du tiers débiteur (si différent du débiteur lui même et le cas échéant) :

JOINDRE UN RELEVE D'IDENTITE BANCAIRE (au format IBAN BIC)

Rappel :

En signant ce mandat j'autorise ma banque à effectuer sur mon compte bancaire, si la situation le permet, les prélèvements ordonnés par la Communauté de Communes "Pays de Lapalisse". En cas de litige sur un prélèvement, je pourrai en faire suspendre l'éxecution par simple demande à ma banque. Je réglerai le différend directement avec la Communauté de Communes "Pays de Lapalisse".

Pays de Lapalisse

SERVICE DE PORTAGE DES REPAS À DOMICILE

Mini-guide de bonnes pratiques pour les bénéficiaires de ce service

1. Les livraisons ont lieu 3 fois par semaine les lundis, mercredis et vendredis matins pour une prestation 7 jours sur 7 entre 8h30 et 12h30.

2. Les repas livrés se composent :

- d'une portion de pain uniquement pour le repas du midi,
- d'une entrée,
- d'une viande ou d'un poisson ou d'un plat du jour,
- d'un légume,
- d'un fromage,
- d'un dessert,
- d'un potage pour le dîner, selon les souhaits.

3. Chaque aliment est contenu dans une barquette filmée sur laquelle est apposée une étiquette qui indique :

- Fait le :
- À consommer jusqu'au :

  Son respect a un caractère impératif

- Le numéro d'agrément de SOGIREST

FR
03.185.294
CE

4. Dès réception à domicile, les utilisateurs doivent placer les repas immédiatement au réfrigérateur pour une bonne conservation.

5. Ne pas réchauffer les plats plusieurs fois.

6. Si la date « à consommer jusqu'au » est dépassée, les barquettes avec leur contenu sont à jeter.

SOGIREST

CAHIER DU BENEFICIAIRE DES REPAS A DOMICILE

SOGIREST

SOMMAIRE

1 / FEUILLE DE REPAS :

Comment bien remplir sa carte

Glossaire

2 / LES REGIMES :

Régime sans sauce

Régime diabétique

Régime sans sel

3 / LA COMPOSITION DE VOTRE REPAS :

4 / COMMENT RECHAUFFER SES PLATS :

5 / PLANNING :

6 / COORDONNEES :

7 / ANNEXES :

1 / FEUILLE DE REPAS

Vous trouverez en annexe de ce document un exemple de menu, appelé « carte portage », que nous vous faisons parvenir toutes les semaines, pour les choix de menus de la semaine suivante.

Comment bien remplir sa carte :

Cette carte portage doit être remplie de la manière la plus lisible possible, en effet elle sert de base à la saisie de vos choix de menus, la préparation et la livraison des repas.

Afin d'aider à préparer les livraisons, certaines cartes indiquent :''Menus Tournée N° x '' ou éventuellement le nom du service de portage dont vous dépendez (SIAD, CCAS, Communauté de communes...).

La première partie de la carte est très importante puisqu'elle contribue à identifier la personne par son nom, son prénom et son adresse. Ces trois éléments sont incontournables car sur certaines tournées, nous avons des homonymes dont seule l'adresse nous permet l'identification de la personne.

Le choix des menus contribue à la qualité de service, néanmoins, afin que le repas choisi arrive bien chez le client, nous avons établi quelques règles qu'il est impératif de respecter :

Composition du repas

-une entrée au choix parmi 3

-une viande ou un poisson au choix parmi 4

-un légume vert ou un féculent au choix parmi 3 à 4

-un fromage ou laitage au choix parmi 2 à 3

-un dessert au choix parmi 3 + 1 réservé aux diabétiques

-un potage

1 / FEUILLE DE REPAS

Glossaire **:**

Chaque menu indique les possibilités réservées aux régimes

Pu : Plat unique. Cette indication informe que le plat suivi de cette abréviation (pu) est un plat unique type choucroute ou cassoulet et qu'il ne donne pas droit au choix d'un légume puisqu'il est déjà associé à ce plat (choucroute = chou blanc ; cassoulet = haricots blancs).

D : Dessert réservé aux diabétiques. Comme son nom l'indique, il est réservé uniquement aux personnes ayant coché le régime diabétique. Les personnes en menu normal n'y ont pas droit.

*** Plat n'existant pas sans sel: Remplacés pour les personnes ayant un régime, les plats portant la mention *** ne seront pas remplacés si certaines personnes les cochent quand même.

Menu du jour: Dans ce cas, si tous les plats composant le menu (entrée, plat, accompagnement, laitage, dessert), et apparaissant en **gras** sur le menu, vous conviennent, il vous suffit simplement de cocher cette case dans la partie basse de la carte.

2 / LES REGIMES

Il semble important de souligner qu'un régime est une prescription médicale. En aucun cas il ne doit être décidé de son propre chef. Celui-ci est valable pour toute la semaine et aucune modification ne pourra être effectuée au cours de celle-ci. En complément des plats traditionnels et compte tenu des demandes recensées la société SOGIREST propose trois régimes différents. Vous pouvez en choisir un seul ou plusieurs en fonction de vos besoins et de l'avis de votre médecin.

Le Régime sans sauce :

Il doit rester sous indication stricte du médecin car il est peu compatible avec le procédé de la liaison froide. Il est tout de même préférable de prendre un repas normal puis d'en retirer la sauce car les aliments ne seront pas desséchés

Le Régime diabétique :

Dans celui-ci, vous bénéficiez de deux légumes (un légume + un féculent) sans aucune augmentation de prix. Cependant, si vous n'en désirez qu'un seul, cela sera pris en compte. Les desserts suivis de la lettre « D » vous sont réservés afin que vous puissiez suivre plus aisément votre régime. Vous avez également le droit à un fruit en guise de dessert. Tous les autres produits proposés (de l'entrée au fromage) seront cuisinés sans sucre et très peu de matière grasse.

Le Régime sans sel (ajouté) :

Seuls les plats avec les trois petites étoiles (***) sont remplacés.

Exemples :

Jambon d'Auvergne remplacé par jambon sans sel

Bleu d'Auvergne remplacé par fromage sans sel

Pour le reste des plats, vous pourrez faire votre choix, il vous sera livré ce que vous désirez.

3 / LA COMPOSITION DE VOTRE REPAS

Nous vous proposons :

Une entrée au choix parmi trois

Une viande ou un poisson au choix parmi quatre

Un légume vert ou un féculent au choix parmi quatre

Un fromage ou un laitage au choix parmi deux à trois, possibilité de cocher un fruit et un dessert

Un dessert au choix parmi trois + un réservé aux personnes diabétiques

Selon les termes de votre contrat, il vous appartient de choisir parmi les catégories et les plats proposés. **Il est important de renseigner chacune des catégories définies dans votre contrat afin de ne laisser aucun doute sur votre choix.**

Les potages :

Nous vous proposons des potages « faits maison » :

Ces potages sont composés de légumes cuits et mixés.

Ils sont conditionnés en barquettes individuelles polypropylènes de types bol préparations chaudes (exemple ci-dessous):

Attention :

Si la catégorie n'est pas renseignée : aucun plat ne vous sera servi dans cette catégorie, il faudra donc être vigilant dans le remplissage des cartes

Si plusieurs produits dans une même catégorie ont été cochés : nous mettrons le premier coché.

4 / COMMENT RECHAUFFER SES PLATS

Vous avez trois possibilités pour réchauffer votre repas :

1 / Four électrique :

Il reste le meilleur moyen pour réchauffer votre repas. La température ne doit pas dépasser 110 degrés si vous réchauffez directement dans les barquettes. Dans le cas contraire, vous pourrez augmenter la température du four mais veillez bien à ce que le contenu soit transvasé dans un plat adéquat car la barquette fondra si vous dépassez la température préconisée.

Nous vous invitons à consulter le temps de réchauffe préconisé sur le document prévu à cet effet (temps conseillé pour la remise en température) et **surtout si on laisse ou non le film protecteur sur la barquette**. Cette action est très importante et sera le gage de la qualité de vos repas.

Exemple : si vous réchauffez des pommes frites en laissant le film protecteur, le résultat sera équivalent à des frites vapeur, elles seront blanches, molles et sans valeur gustative. En revanche si vous retirez le film, vous obtiendrez un produit croustillant et un visuel beaucoup plus appétissant.

2 / Four à gaz et à bois :

Veuillez toujours à transvaser votre repas dans un plat adapté car le conditionnement plastique alimentaire ne résistera pas aux températures inadaptées de ce type de four.

3 / Four micro-ondes :

C'est le moyen le plus rapide mais pas le plus efficace en terme de remontée en température, surtout concernant les produits croustillants tels que les panés ou les plats à base de pâtes qui verront leurs textures altérées. Néanmoins, il offre un certain confort. Là aussi il sera important de veiller à garder ou retirer le film protecteur selon nos conseils. Le temps de remontée en température sera variable selon la puissance de votre appareil.

5 / **PLANNING**

Les livraisons s'organisent de la manière suivante

Lundi	**Mercredi**	**Vendredi**
Matin	Matin	Matin
Repas pour le lundi et le mardi	Repas pour le mercredi et le jeudi	Repas pour le vendredi, samedi et dimanche

6 / COORDONNEES

Pour tout renseignement complémentaire et/ou pour toute inscription, n'hésitez pas à prendre contact avec nous:

COMMUNAUTE DE COMMUNES

PAYS DE LAPALISSE

Madame Nadine CHASSOT

Boulevard de l'Hôtel de Ville

03120 LAPALISSE

Tel: 04 70 99 76 29

Fax: 04 70 99 33 53

Mail: accueil@cc-paysdelapalisse.fr

7 / ANNEXES

Vous trouverez ci-après:
Un exemple de menu sur une semaine
La fiche conseil de remise en température

SOGIREST
TRAITEUR
GOÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ

CC PAYS DE LAPALISSE 1 - Livreur : T 2 DUBREUIL REMY Semaine du **19/04/2021** au **25/04/2021**

Nom / Prénom : _____ Adresse : _____

Cochez le ou les régimes suivis : ☐ Sans sauce ☐ Diabétique ☐ Sans sel ajouté ☐ Mixé

S16

Lundi 19	Mardi 20	Mercredi 21	Jeudi 22	Vendredi 23	Samedi 24	Dimanche 25
Entrée	**Entrée**	**Entrée**	**Entrée**	**Entrée**	**Entrée**	**Entrée**
☐ **Friand fromage*****	☐ **Salade comtoise*****	☐ **Betterave rouge vinaigrette**	☐ **Carottes râpées**	☐ **Tomates vinaigrette**	☐ **Perlée Chorizo*****	☐ **Persillade PDT**
☐ Coppa***	☐ Rosette***	☐ Museau vgte + PDT***	☐ Nems au poulet***	☐ Saucisson à l'ail***	☐ Roulade de dinde***	☐ Salami***
☐ Chou-fleur vgte	☐ Macédoine mayo	☐ Salade maïs/thon***	☐ Blé provençal	☐ Croque monsieur***	☐ Haricots verts vgte	☐ Concombre crème
Viande/Poisson	**Viande/Poisson**	**Viande/Poisson**	**Viande/Poisson**	**Viande/Poisson**	**Viande/Poisson**	**Viande/Poisson**
☐ **Cuisse de poulet au jus**	☐ **Sauté de porc aux pruneaux**	☐ **Bœuf bourguignon**	☐ **Boulettes d'agneau sce piquante**	☐ **Lasagnes au saumon (PU)*****	☐ **Jambon grill sce madère*****	☐ **Sauté de volaille sce champignons**
☐ Quenelles natures sce crème	☐ Filet Meunière***	☐ Merguez au jus***	☐ Aiguil.poulet sce tomate	☐ Rôti de dinde au jus	☐ Colin sauce herbes	☐ Haché de veau sce poivre
☐ Jambon blanc	☐ Haché boeuf au jus	☐ Jambon blanc	☐ Haché boeuf au jus	☐ Jambon blanc	☐ Haché boeuf au jus	☐ Jambon blanc
Légumes	**Légumes**	**Légumes**	**Légumes**	**Légumes**	**Légumes**	**Légumes**
☐ **Petits pois/carottes**	☐ **Lentillles**	☐ **Riz**	☐ **Haricots beurre sautés**	☐ **XXXXXXXXXXXXX**	☐ **Carottes Vichy**	☐ **Pôelée campagnarde**
☐ Cocos au jus	☐ Chou-fleur persillé	☐ Navets glacés	☐ Pommes persillées	☐ Epinards à la crème	☐ Farfalles	☐ Semoule
☐ Purée de PdT	☐ Salade Verte	☐ Purée de PdT	☐ Salade Verte	☐ Purée de PdT	☐ Salade Verte	☐ Purée de PdT
Fromage	**Fromage**	**Fromage**	**Fromage**	**Fromage**	**Fromage**	**Fromage**
☐ **Tartare ail fines herbes*****	☐ **Bleu*****	☐ **Petits suisses**	☐ **Cantal coupe*****	☐ **Mimolette*****	☐ **Carré frais*****	☐ **St Nectaire coupe*****
☐ Yaourt nature	☐ Fromage blanc	☐ Tomme blanche	☐ Yaourt nature	☐ Fromage Blanc	☐ Petits suisses	☐ Yaourt nature
☐ Edam***	☐ Fromy***	☐ Chanteneige***	☐ Brebicrème***	☐ Petit moulé nature***	☐ Saint Paulin	☐ Samos***
Dessert	**Dessert**	**Dessert**	**Dessert**	**Dessert**	**Dessert**	**Dessert**
☐ **Salade de fruits**	☐ **Crumble fruits rouges**	☐ **Flan caramel**	☐ **Mousse café**	☐ **Flan praliné**	☐ **Crème aux œufs**	☐ **Tarte pêches du chef**
☐ Crème praliné	☐ Yaourt aromatisé lait entier	☐ Liégeois à la vanille	☐ Ananas au sirop	☐ Fromage blanc fruits	☐ Crème chocolat	☐ Liégeois café
☐ Fruit du Jour	☐ Fruit du Jour	☐ Fruit du Jour	☐ Fruit du Jour	☐ Fruit du Jour	☐ Fruit du Jour	☐ Fruit du Jour
☐ Compote de fruits (D)	☐ Salade de fruits (D)	☐ Cake citron (D)	☐ Entremet vanille (D)	☐ Entremet praliné (D)	☐ Madeleine (D)	☐ Cake framboise (D)
☐ **Menu du jour**	☐ **Menu du jour**	☐ **Menu du jour**	☐ **Menu du jour**	☐ **Menu du jour**	☐ **Menu du jour**	☐ **Menu du jour**
☐ Potage	☐ Potage du chef	☐ Potage	☐ Potage	☐ Potage	☐ Potage	☐ Potage

SOGIREST
TRAITEUR
GOUT / PARTAGE / PROXIMITÉ

Légende

L PRODUIT LOCAL | CUISINÉ PAR NOS CHEFS | VIANDE DE BŒUF FRANCAISE | VOLAILLE FRANCAISE

PU : Plat Unique ***D : dessert réservé aux personnes diabétiques*** ****** : plat n'existant pas sans sel ajouté***

Recette du Chef

Bon appétit !

N'hésitez pas!
Retrouvez notre pâté aux pommes de terre du Chef
Samedi 01 mai 2021

Viande/Poisson

- ☐ **Pâté aux PDT du Chef** L
- ☐ Sauté de bœuf sce moutarde
- ☐ Jambon blanc

www.sogirest.fr

Menu « Nord »
Samedi 15 mai2021

Salade d'endives vinaigrette
*Moules à la crème****
*Frites ****
Yaourt nature
Gaufre

Selon l'article R-112-14 du décret du 17 avril 2015, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes règlementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier

Remise en température des produits

Vous pouvez réchauffer vos plats de différentes façons : au four, à la casserole ou au micro-ondes.

Voici les méthodes de remise en température conseillées pour chaque type de plat :

Type de plat		Micro-ondes 750 W	Casserole Feu doux	Four traditionnel Th. 5 / 150°C
PRÉPARATION		Percer la barquette de quelques trous	Verser le contenu de la barquette dans la casserole	Verser le contenu de la barquette dans un plat allant au four
Entrée	Potage	3 min	3 min	
	Entrée chaude Quiche / pizza / crêpe / feuilleté	1 min		10 min
Plat principal	Plat unique / viande ou poisson avec sauce / accompagnement	Mettre les 2 barquettes ensemble 3 min	4 min par plat	Recouvrir le plat d'une feuille d'aluminium 20 min
	Viande ou poisson sans sauce	2 min		Recouvrir le plat d'une feuille d'aluminium 20 min

Pensez à remuer après avoir réchauffé votre plat

SOGIREST
TRAITEUR
GOÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ

Partenaire de

Pays de Lapalisse

C'est au sein de notre cuisine centrale que nos **chefs expérimentés imaginent, mijotent** et refroidissent quotidiennement l'ensemble des menus destinés au portage de repas à domicile en partenariat avec la Communauté de Communes de Lapalisse.

Toutes nos recettes sont réalisées à partir de produits de grande qualité, sélectionnés dans le **respect des saisons**, de nos **traditions culinaires** et des recommandations nutritionnelles émises par les autorité de santé.

Afin de susciter **appétit et plaisir chez nos convives**, l'authenticité, la variété et les saveurs sont au cœur de nos prestations de portage de repas à domicile.

NOS ENGAGEMENTS

- **100% des viandes bovines sont nées, élevées et abattues en France** en provenance de l'entreprise « SOCOPA » (à Villefranche d'Allier dans le 03) et de producteurs de l'Allier des départements limitrophes

VIANDE BOVINE FRANÇAISE

VOLAILLE FRANÇAISE

agriculture RAISONNÉE

- **100% des volailles sont nées, élevées et abattues en France** en provenance de l'entreprise «Arrivé Auvergne» (à Saint-Germain-des-Fossés dans le 03) producteurs de l'Allier des départements limitrophes

POUR VOUS

- **Des recettes traditionnelles et produits de nos régions** telles que le pâté au pomme de terre du chef, la potée auvergnate, le bœuf bourguignon, le velouté de légumes du chef le fromage Chambérat... **sans oublier les repas dominicaux et les de fêtes pour Noel et le jour de l'an !**

- Un « **menu à thème** » chaque mois pour (re) découvrir les **saveurs régionales**

⇨

- **Le respect des grammages** adultes recommandés par le **GEMRCN** (Groupe d'Etudes des Marché de la Restauration Collective et Nutrition) préconisés par le Ministère de la Santé.

SOGIREST c'est aussi :

- ✓ **3 choix** d'entrées, de plats, d'accompagnements, de fromages et de desserts
- ✓ **Un velouté de légumes** réalisé chaque jour à la cuisine centrale de Montluçon
- ✓ Des repas qui répondent aux exigences des **régimes alimentaires** tels que : sans sel ajouté, sans sucre ajouté et/ou sans sauce
- ✓ **Un menu du jour** en caractère gras qui répond à un équilibre alimentaire
- ✓ **Des plats respectant les saisonnalités**, cuisinés avec des produits locaux, et répondant aux gouts de chacun

Plaisir

Le plaisir et la convivialité au cœur de nos menus

Terroir

Une cuisine bien ancrée dans notre terroir

Enfin, le meilleur gage de qualité de nos services demeurant la satisfaction de nos clients et de nos convives, nous sommes très réceptifs à vos remarques et recommandations que nous sollicitons régulièrement afin de répondre au mieux à vos attentes et exigences.

Nos équipes s'engagent !

SOGIREST est depuis 5 ans (de 2014 à 2018) la **1ère entreprise de restauration collective d'Auvergne**, fournisseur au quotidien de près de 2000 repas par jour à destination des personnes âgées à domicile, en région Auvergne, Centre et Limousin !

SOGIREST TRAITEUR GOÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ

Retrouvez-nous sur www.sogirest.f

SOGIREST TRAITEUR GOÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ

SOGIREST
TRAITEUR
GOÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ

SOGIREST
TRAITEUR
GOÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ

Nom	Composition	Famille
Blé à la Provençale	Ble cuisiné, poivron, olive, herbes de Provence	Féculents
Salade Marco Polo	Pâtes, surimi, poivrons	Féculents
Salade Napoli	Pâtes, tomate, courgette, olives noires	Féculents
Lentilles paysannes	Lentilles, haricots blancs, lardons, carottes	Féculents
Lentilles vinaigrette		Féculents
Persillade de pommes de terre		Féculents
Blé provençal	Blé, tomate, carottes, poivrons, olives noires	Féculents
Perle chorizo	Pâtes perles, pois, tomate, poivrons, chorizo	Féculents
Risoni petits légumes	Maïs, tomate, courgette, poivrons, pâtes	Féculents
Riz niçois	Riz, poivrons, maïs, tomate, thon, olives noires	Féculents
Salade PDT reblochon	PDT, moutarde, bacon, reblochon)	Féculents
Salade PDT/thon	PDT, thon, olives	Féculents
Salade piémontaise nature	PDT, cornichons, tomate, œuf	Féculents
Taboulé libanais	Boulgour, semoule, tomate, concombre	Féculents
Taboulé nature	Semoule, tomate, poivrons	Féculents
Taboulé oriental	Semoule, poivrons, tomate, raisins secs	Féculents
Taboulé au poulet	Semoule, maïs, petits pois, poivrons, poulet	Féculents + Viande
Salade bretonne aux lardons	PDT, carottes, saucisse fumée, lardons, emmental	Féculents + Viande
Conchiglie sauce caesar	Pâtes, courgettes, tomate, sauce caesar, fromage, crème fraîche, poulet)	Féculents + Viande
Farfalles au poulet	Pâtes, poulet, crème fraîche	Féculents + Viande
Salade strasbourgeoise	PDT, saucisse et cervelas, cornichons	Féculents + Viande
Salade Norvégienne	Pâtes, concombre, saumon	Féculents + Poisson
Cervelas Vinaigrette		Salade de Viandes
Museau vgte + pommes de terre		Salade de Viandes

SOGIREST
TRAITEUR
GOÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ

SOGIREST
TRAITEUR
GOÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ

Nom	Composition	Famille
Betterave rouge	Betterave cube cuite, moutarde à l'ancienne	Cuidités
Champignons à la Grecque	Champignon frais, oignon grelot, sauce grecque	Cuidités
Macédoine mayonnaise ou vgte	Haricot vert, flageolet, petits pois, carotte, navet	Cuidités
Céleri rémoulade		Crudités
Carottes râpées vinaigrette		Crudités
Chou rouge vinaigrette		Crudités
Concombre à la crème		Crudités
Duo de crudités	Carotte, céleri	Crudités
Salade printanière	Carotte, céleri, maïs	Crudités
Tomates vinaigrette		Crudités
Salade coleslaw	Carotte et chou blanc	Crudités
Salade comtoise	Chou blanc, tomate, emmental, jambon	Crudités
Tartare courgettes	Courgettes, tomate, poivrons	Crudités