



Communauté de Communes Cœur de Loire

Infos pratiques



PORTAGE DE REPAS À DOMICILE



4 interlocuteurs
privilégiés



Tarifs et conditions
d'admission



Des repas équilibrés
et de qualité



03 86 28 92 92



contact@coeurdeloire.fr

Menus auprès de la

Communauté de communes Cœur de Loire
4 place Georges Clemenceau,
58200 Cosne-Cours-sur-Loire

coeurdeloire.fr



4 interlocuteurs privilégiés

Plus qu'une livraison, une présence quotidienne : Céline LASNE (territoire urbain), Sylvaine PARISOT (territoire rural), Guillaume BOYER (territoire Pouilly) et Chantal HOCQUET-CASSINAT (territoire Donzy) **connaissent bien leur tournée** : "Nous parcourons quotidiennement plus de 400 km et livrons près de 200 repas par jour".

- **Liste des menus** disponible d'un mois sur l'autre,
- **Des repas remis en main propre** ou déposés dans le réfrigérateur,
- **Possibilité de confier une clef du domicile** pour des livraisons trop matinales.



Tarifs et conditions d'admissions

- **8,70 euros le repas** (tarif 2025)
- **Livraison en matinée**
- **Facturation en fin de mois,**
- **5 jours par semaine**, du lundi au vendredi (livraison la veille des jours fériés),
- **Ouvert aux personnes ayant 70 ans ou plus**, et aux personnes en sortie d'hospitalisation, **qui habitent sur le territoire de Cœur de Loire.**

L'inscription s'effectue pour un minimum de 3 jours par semaine, et est renouvelée automatiquement sauf avis contraire. Les modifications de menus ou de périodicité doivent être enregistrées la semaine précédent le mois en cours à l'aide de la fiche de modification.

Les repas seront facturés en cas d'absence non signalée minimum 48 heures avant la livraison (et le jeudi pour le lundi), sauf hospitalisation.



Des repas équilibrés et de qualité

- **Un déjeuner complet*** (entrée, viande, légumes, fromage, dessert, pain),
- **Un potage pour le soir** (alternance de laitage, pâtisserie, biscuit et potage en été),
- **Livraison en véhicules réfrigérés** (liaison froide),
- **Possibilité de remplacer** le plat principal** et les légumes (sauf les jours fériés).

* **Les menus sont équilibrés**, établis selon un plan alimentaire de douze semaines et **validés par un groupement de diététiciennes**. Ils respectent les recommandations du GEM/RCN (Groupe d'Etude des Marchés Restauration Collective et Nutrition). Exemples : **moins de sel, plus de fruits crus et cuits, grammages adaptés...**

La qualité des produits est une priorité : légumes frais pour les entrées, viandes de type "race à viande", fromages riches en calcium et porc VF.

** **Les remplacements de dernière minute ne sont pris en compte que 48 heures à l'avance**, et le jeudi pour le lundi ou en cas de doublure (2 jours).