

## Une formule souple



Le service se fait à la demande : pour quelques jours seulement, pour un ou deux jours de la semaine, pour tous les jours de l'année... Les menus sont communiqués à l'avance tous les mois. Votre commande se fait chaque semaine. La livraison est assurée trois fois par semaine. Ainsi les repas pour deux ou trois jours vous sont apportés à chaque livraison.

Ce service est ouvert aux personnes de plus de 60 ans, ou momentanément empêchées ou handicapées.

## Des menus au choix et adaptés



Le menu comprend : un potage, une entrée, un plat, une garniture, un produit laitier, un dessert. Deux menus vous sont proposés pour

chaque jour, et vous pouvez panacher : par exemple remplacer le plat du menu 1 par celui du menu 2.

Les menus proposés sont élaborés par une diététicienne et privilégient la diversité et le goût. Ils sont adaptés à vos besoins. Le service peut répondre aux contraintes spécifiques de divers régimes : menu diabétique, sans sel, haché, mixé sans fibre... Un certificat du médecin suffit.

## Un service professionnel



Les repas sont préparés par l'Unité Centrale de Restauration à Dax. Ce service, annexe au centre hospitalier, répond aux exigences d'hygiène.

La livraison se fait en liaison froide : les plats préparés sont immédiatement mis en barquette et refroidis par les employés de la cuisine centrale. Puis, les agents du CIAS préparent sur place votre commande, et la transportent en camion réfrigéré pour garantir la chaîne du froid. Enfin, à votre domicile les barquettes sont stockées au réfrigérateur.

## Une préparation simplifiée



Les repas doivent être conservés au maximum 3 jours au froid après leur préparation. Les plats comportent une DLC (Date Limite de Consommation). Les plats chauds (soupe, plat principal et garniture) sont à réchauffer directement au micro-onde. C'est simple et rapide. Il ne vous reste qu'à mettre la table et à apprécier.



## Un tarif au plus juste



Le CIAS n'a pas vocation à faire des bénéficiaires. Le tarif intègre les coûts d'achats des repas, de transport et du personnel nécessaire. En 2012, le budget a été équilibré par le versement d'une subvention de 12 500 € de la Communauté de Communes du Pays d'Orthe. Le tarif est voté chaque année par le Conseil d'Administration du CIAS. Des aides sont possibles pour les bénéficiaires de l'APA (selon les revenus et le plan d'aide).  
7€ le repas (tarif au 31 décembre 2012).



## Le portage de repas en 2012

25 800 repas  
130 bénéficiaires  
dont 40%  
de repas adaptés à un régime



Renseignements complémentaires auprès de :  
**C.I.A.S. du Pays d'Orthe**  
tel : 05 58 73 00 73  
[www.cc-paysdorthe.fr](http://www.cc-paysdorthe.fr)

imprimé sur papier recyclé, répondant aux normes environnementales - imprimerie d'Orthe - Peythorade

# Portage de repas

*Days d'Orthe*

Des repas livrés chez vous  
pour tous les jours  
de l'année



## 15 communes desservies

Bélus, Cagnotte, Cauneille, Hastings, Labatut, Oeyregave, Orist, Orthevielle, Pey, Peyrehorade, Port de Lanne, Saint Cricq du Gave, Saint Etienne d'Orthe, Saint Lon les Mines, Sorde l'Abbaye