



NOTRE SERVICE



À l'EHPAD Les Signolles, nous avons à cœur d'assurer le bien-être nutritionnel de nos bénéficiaires. Découvrez notre Service de Portage de Repas à Domicile, une solution dédiée à fournir des repas complets et équilibrés, directement à votre porte.

Pour qui ?

Notre service s'adresse à **toute personne résidant sur le canton de Boussac**. Que vous soyez une personne âgée, en convalescence ou simplement à la recherche d'une solution pratique, notre service de portage de repas est là pour vous. Nous sommes là pour soutenir ceux qui pourraient avoir des difficultés alimentaires.

Notre engagement...

- 1 Repas équilibrés : Chaque jour, nos repas sont soigneusement préparés pour assurer équilibre nutritionnel et saveur.
- 2 Produits frais : Nous favorisons l'utilisation de produits locaux et de qualité.

Tarifs à partir du 1er/04/2026



- Tarif d'un repas livré (déjeuner + potage + pain) : **10.24 € TTC**
- Tarif d'un repas livré pour une journée complète (déjeuner + dîner + pain) : **15.11 € TTC**

Les tarifs sont révisés annuellement.

Vous pouvez :

- choisir de prendre de 1 à 7 repas par semaine
- suspendre les repas à tout moment (vacances, hospitalisation, ...) en respectant le délai de 3 jours tant pour commander que décommander.

Après votre inscription, le délai de la première livraison est de 7 jours.

COMMENT ÇA MARCHE ?

Inscriptions et renseignements

Pour profiter de la praticité et de la qualité de notre Service de Portage de Repas à Domicile, il vous suffit d'appeler notre équipe du lundi au vendredi, de 9h00 à 15h00, pour vous inscrire.

Obtenez des renseignements personnalisés

Notre équipe dédiée est là pour répondre à toutes vos questions, fournir des détails sur nos services et vous guider tout au long du processus d'inscription.

Nous sommes à votre écoute !

N'hésitez pas à nous contacter...



Document imprimé par nos soins, ne pas jeter sur la voie publique !



Portage de repas à domicile



1 Rue de Séminaire
23 380 Ajain



Les Signolles



05 55 80 95 00



administration@ehapdajain.fr

Codification : COM-EXT-PLQ6.V2

Date d'application : 1er/01/2026

LES REPAS



Au cœur de notre Service de Portage de Repas à Domicile, se trouve notre engagement envers des repas de qualité et équilibrés. Chaque repas est une expérience culinaire conçue pour apporter satisfaction et bien-être à nos bénéficiaires.

Composition des repas

Chacun de nos repas comprend une variété d'éléments soigneusement sélectionnés pour garantir une nutrition optimale et une expérience gustative de qualité.

Menu type :

- une entrée,
- un plat principal avec légumes et/ou féculent,
- un fromage ou produit laitier,
- un dessert ou un fruit,
- un potage,
- et un quart de pain.



Des repas cuisinés avec passion

Notre équipe de cuisiniers met en œuvre son savoir-faire chaque jour pour des repas qualitatifs. Principalement à partir de denrées fraîches et de qualité, nos cuisiniers travaillent avec passion pour vous offrir une belle expérience culinaire.

LES MENUS



Élaborés par une Diététicienne

Les menus sont élaborés par une diététicienne et confectionnés par la cuisine centrale de l'EHPAD (n° Agrément sanitaire FR-23.002.001-CE). Ils tiennent compte des goûts lorsqu'ils sont connus (selon fiche aversion) afin de proposer des plats de remplacement.

Un aperçu de nos menus



JOUR	DEJEUNER
LUNDI	 <i>Lentilles vinaigrette Langue de bœuf sauce piquante - Pommes persillées Fromage - Fruit</i>
MARDI	 <i>Maquereaux Rouelle de porc braisée - Choux de Bruxelles - Fromage Tarte au chocolat</i>
MERCREDI	 <i>Pâté de campagne Poulet rôti au jus - Mousse de Haricots blancs Fromage - Fruit</i>
JEUDI	 <i>Jambon blanc Pâté aux pommes de terre - Salade Fromage - Fruit</i>
VENDREDI	 <i>Salade de choux romanesco - Dos de cabillaud sauce Chorizo - Riz pilaf - Fromage - Crêpes</i>
SAMEDI	 <i>Champignons à la grecque Tête de veau sauce gribiche/ pommes persillées Fromage - Fruit</i>
DIMANCHE	 <i>Salade de choux frisés au comté - Cuisse de canette au miel/navets braisés Fromage - Brioche perdue</i>

LES LIVRAISONS



Nos repas sont livrés avec soin par Laetitia Denis, notre professionnelle dévouée.

Horaires de livraison

Jour de livraison	Consommation
Lundi après-midi	Repas du mardi et du mercredi
Mercredi après-midi	Repas du jeudi et du vendredi
Vendredi après-midi	Repas du samedi, du dimanche et du lundi

Respect des normes d'hygiène

Chaque repas, conditionné en barquette individuelle thermoscellée, est transporté dans un véhicule frigorifique, assurant ainsi le respect strict des normes d'hygiène. Nous nous engageons à maintenir la fraîcheur et la qualité de chaque plat jusqu'à votre porte.

Votre rôle essentiel

Pour garantir la sécurité alimentaire, il est impératif que les repas soient réceptionnés dès leur livraison et rangés immédiatement au réfrigérateur. Votre confort et votre bien-être sont au cœur de notre engagement.

