

# Le service des repas à domicile

## Hôpital Local de Riez



**04 92 70 10 02**

**Ou**

**06 33 47 49 87**

Le portage des repas à domicile est une activité qui a été mise en place en 1985 au sein de l'hôpital de Riez. Elle permet aux personnes utilisatrices, de s'alimenter normalement dans leur environnement.

Les bénéficiaires peuvent disposer d'un repas tous les jours de la semaine (du lundi au dimanche) tout au long de l'année.

**Les tournées de livraison ont lieu les : lundi, mercredi et vendredi après-midi.**

Les menus sont élaborés avec l'aide d'une diététicienne dans le respect des recommandations du GEM RCN - le Groupe d'Étude des Marchés Restauration Collective et Nutrition- toutes les 5 semaines.

Un plateau repas se compose :

- D'une entrée,
- D'un plat de protéine,
- D'une garniture,
- D'un fromage,
- D'un dessert
- + Un potage.



**Les plateaux repas sont livrés dans un véhicule frigorifique.**

Les plats cuisinés sont élaborés, dans la cuisine centrale de l'hôpital, en liaison froide (3°C). Le conditionnement est fait dans des barquettes jetables avec une étiquette de contrôle sanitaire. Nous ne livrons pas les textures modifiées.

La remise en température peut s'effectuer de plusieurs manières :



- Au four micro-ondes directement dans les barquettes qui vous sont livrées,



- Au four traditionnel dans un récipient de votre choix,



-

Dans une casserole ou une poêle adaptée aux aliments à réchauffer.



**ATTENTION DE NE PAS CONGELER LES PRODUITS QUI VOUS SONT  
LIVRES**





Chiffres clés :

2 agents assurent le portage à domicile

2 cuisiniers produisent les repas

19655 repas en 2016

20 800 km par an

