

Composition des repas

Vos repas se composent d'un potage, une entrée, un plat principal avec sa garniture, fromage ou salade, un dessert, pain, beurre.

Ils ont été élaborés avec soin par les cuisiniers de l'EHPAD Ker Bleuniou et ils sont validés par une diététicienne. Ils correspondent aux menus servis aux résidents et peuvent être modifiés en fonction des saisons et des repas spécifiques de l'établissement (repas de fête, plat unique etc..).

Date limite de consommation

Les plats qui vous sont servis doivent être consommés au plus tard à la date indiquée dessus (DLC Date Limite de Consommation)

Normes d'Hygiène

Le conditionnement des barquettes est effectué selon des normes très strictes et sous contrôle vétérinaire régulier.

N° d'agrément : FR 29.061.950 CE : cuisine centrale

Livraison

La livraison de vos repas s'effectue 3 jours par semaine selon le calendrier et les horaires communiqués par le CCAS de votre commune. Le transport s'effectue en camion frigorifique dans le respect des réglementations en vigueur.

Réchauffage des repas

Il suffit de percer le film plastique transparent avec la pointe d'un couteau, et passer votre barquette au four micro-ondes entre 2 minutes et 2 minutes et demie.

Vous pouvez également réchauffer vos plats au bain-marie ou par d'autres moyens traditionnels.

Qui contacter pour le portage ?

Pour toute absence ou modification, merci de contacter **Ker Bleuniou** ainsi que le **CCAS de votre mairie au minimum trois jours avant votre absence**. Les absences non signalées seront facturées.

Bon appétit !
L'équipe du portage