

➤ Formules midi : Menus Équilibre A ou B et repas à la carte

- Menu 6 composants : 11.90 €
- Menu 4 composants : 11.25 €

Chaque semaine, deux menus élaborés par une diététicienne et des plats variés pour manger selon vos envies ou comme au restaurant choisissez tous les jours parmi : 4 entrées, 4 plats, 4 garnitures, 4 laitages et 4 desserts

➤ Formules soir : Menus C normaux (livrés en complément du MIDI)

- Menu C 3 composants : 6.60 €
- Menu C 4 composants : 7.55 €

Prenez obligatoirement un plat et une garniture, cela compte pour 2 composants. Complétez ensuite comme vous le souhaitez en cochant parmi les potages, entrées, laitages et desserts pour avoir 3 ou 4 éléments pour le soir.

➤ Formules midi régimes (*non adaptées aux menus gourmands)

- Menu 6 composants : 11.90 €
- Menu 4 composants : 11.25 €

- Pauvre en sel
- Pauvre en sucre
- Pauvre en sucre et sel
- Menu mouliné (menu composé de terrines et de purées pour ceux qui ne peuvent plus mâcher)
- Menu Haché

(Concernant le menu végétarien il faut passer par le choix de menus à la carte en cochant deux accompagnements si nécessaire)

NB : Possibilité de changement de texture : Coupé fin (seule la viande est concernée) adaptable à toutes les formules (* non adapté aux menus gourmands)

➤ Formules soir : Menus C régimes (livrés en complément du MIDI)

- Menu C 4 composants : 7.55 €

Prenez obligatoirement un plat et une garniture. Cela compte pour 2 composants et complétez comme vous le souhaitez en cochant parmi les potages, entrées, laitages et desserts pour avoir 4 éléments pour le soir.

➤ Formule traiteur

- Menu 4 composants : 14.50 €
Entrée, plat et garniture, dessert

- Menu Amandine Prestige

Faites-vous plaisir chaque semaine ou lorsque vous recevez des convives avec notre gamme "Menu Amandine Prestige"
Une gamme traiteur avec une carte qui change quotidiennement et une nouvelle barquette pour un dressage à l'assiette, comme au restaurant!

- Menu Plaisir **DISPONIBLE A PARTIR DU 1ER FEVRIER 2025**

Nous vous proposons un menu alternatif entre la simplicité du menu traditionnel et l'élégance du menu Prestige. Avec des plats tout aussi gourmands et soigneusement élaborés.

Pour tous renseignements complémentaires, appelez **PRÉSENCE VERTE CHARENTE** au 05 45 97 81 30.
Vous pouvez également aller consulter notre site internet : <http://presence-verte-charente.fr/> ou notre Facebook : Présence verte Charente

Pour un menu normal à la carte

Comment bien choisir mon menu : En cas de doute sur la composition des potages, salades et poêlées voir annexes.

Si vous ne voulez pas effectuer de choix un menu sera coché et commandé par défaut.

S 27	Lundi 01 Juillet
POTAGE	<input type="checkbox"/> Potage légume <input type="checkbox"/> Potage poireau sans sel
ENTREE	<input type="checkbox"/> Betterave rouge <input type="checkbox"/> Friandise au fromage <input type="checkbox"/> Cervelas vinaigrette <input type="checkbox"/> Œuf dur sur lit de carottes
PLAT	<input type="checkbox"/> côte de porc au jus <input type="checkbox"/> Aiguillettes de poulet à l'estragon <input type="checkbox"/> Jambon de bœuf à la tomate <input type="checkbox"/> Maquereau au vin blanc
GARNITURE	<input type="checkbox"/> Semoule aux légumes <input type="checkbox"/> Courgette à l'ail <input type="checkbox"/> Lentilles <input type="checkbox"/> Haricots verts en persillade
FROMAGE	<input type="checkbox"/> Fromage blanc <input type="checkbox"/> Cantaloupe <input type="checkbox"/> Yaourt fermier bio <input type="checkbox"/> Camembert
DESSERT	<input type="checkbox"/> Crème praliné <input type="checkbox"/> Compote pomme banane <input type="checkbox"/> Abricot <input type="checkbox"/> Broyé du Poitou à la framboise

Choix à la carte menu MIDI

Chaque jour je choisis mon entrée, mon plat et ma garniture, mon fromage, mon dessert pour composer ma formule 6 composants.

Si j'ai choisi la formule menu 4 composants, je prends obligatoirement un plat et une garniture (cela compte pour deux composants) et je complète avec deux composants au choix.

Menu du soir

Il est composé d'un plat et de sa garniture. J'y ajoute 1 ou 2 compléments pour composer mon menu 3 ou 4 composants.

Pour un menu A - B

Choix entre 2 composants pour chaque éléments

S 27	Lundi 01 Juillet
POTAGE	<input type="checkbox"/> Potage légume <input type="checkbox"/> Potage poireau sans sel
ENTREE	<input type="checkbox"/> Œuf dur sur lit de carottes <input type="checkbox"/> Betterave rouge
PLAT	<input type="checkbox"/> Jambon de bœuf à la tomate <input type="checkbox"/> côte de porc au jus
GARNITURE	<input type="checkbox"/> Lentilles <input type="checkbox"/> Courgette à l'ail
FROMAGE	<input type="checkbox"/> Yaourt fermier bio <input type="checkbox"/> Camembert
DESSERT	<input type="checkbox"/> Abricot <input type="checkbox"/> Broyé du Poitou à la framboise

Pour les régimes

Possibilité de choix entre deux entrées, deux laitages, deux desserts. Pour tous les régimes confondus les choix doivent respectés la règle de : choix 1ere ligne plat = choix 1ere ligne garniture.

Si cette règle n'est pas respectée rien ne garantit que le choix de menu sera validé par notre fournisseur.

PLAT	<input type="checkbox"/> Jambon de bœuf à la tomate <input type="checkbox"/> côte de porc au jus
GARNITURE	<input type="checkbox"/> Lentilles <input type="checkbox"/> Courgette à l'ail



FAITES-VOUS PLAISIR AVEC LES OFFRES SUPPLÉMENTAIRES :

Possibilité d'avoir un potage ou laitage supplémentaire en complément des repas pour 0.80€. Livraison de pains & pâtisseries en partenariat avec une BOULANGERIE LOCALE pour tous les jours de la semaine selon vos envies. Une carte supplémentaire vous sera proposée en fonction des évènements (fêtes, traditions...)

POUR PASSER LA COMMANDE: j'établis une semaine avec des repas sur des jours fixes (il n'est pas possible de changer de fréquence, de menus, de régimes toutes les semaines)

PAR PAPIER : Votre livreur déposera une feuille à remplir qu'il récupérera pour traitement et vous rendra ensuite. La formule traiteur sont sur une feuille à part à demander.

PAR MAIL : les menus sont envoyés automatiquement sur vos boîtes mails ou sont demander au secrétariat contact@pv16.fr ou 05.45.97.81.30

Important : La commande doit être passée 15 JOURS AVANT. Au delà le respect des choix n'est plus garanti .

► L'organisation des livraisons :

Pour faciliter les livraisons, nous vous demandons de ne pas vous absenter au moment de la distribution du repas ou de nous dire où le déposer.

En cas d'absence non justifiée, ou d'impossibilité matérielle de vous remettre le repas, celui-ci vous sera facturé même s'il n'a pas été livré.

► Les modifications de commande non urgentes

Pour toutes annulation, modifications ou reprise nous transmettre les informations le lundi 15 jours avant la semaine concernée.

Passé ce délai, nous ne pourrons plus prendre en compte vos choix de menus.

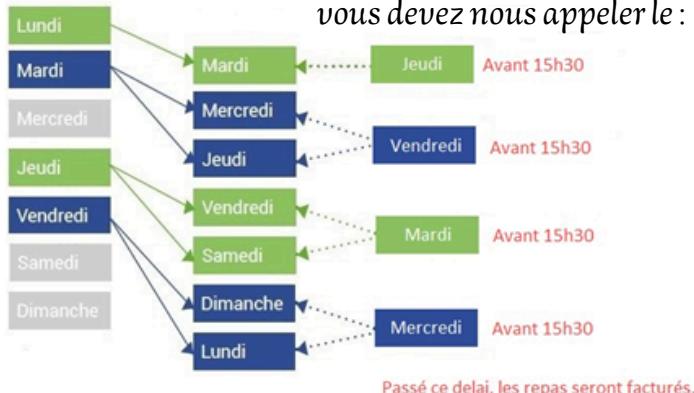


► Modifications urgentes : Délais à respecter

Nous vous livrons le :

Pour le repas du :

Pour modifier une commande vous devez nous appeler le :



Selon le SCHÉMA CI-CONTRE prévenez-nous ou faites prévenir très rapidement, afin que nous puissions interrompre la livraison des repas. En cas de force majeure (hospitalisation, placement, décès,...), la livraison du jour même sera facturée et les suivantes pourront être annulées sur présentation d'un justificatif.

Pour une reprise urgente un menu équilibré sans choix vous sera distribué



► L'inscription :

Pour votre inscription, vous devez nous communiquer :

- votre nom, prénom, adresse, numéro de téléphone. (avec quelques indications de parcours pour trouver la maison et une solution pour poser les repas en cas d'absence du bénéficiaire)
- votre date de naissance, n° de sécurité sociale et caisse d'assurance sociale (MSA, CPAM, ...)
- un RIB (plus un mandat SEPA qui vous est remis lors de la 1ère livraison) et une copie de votre carte d'identité,
- les jours de repas souhaités et si régime particulier, le mentionner (par exemple : diabétique, sans sel, ...),
- les coordonnées d'une personne de confiance.

Lors de la 1ère livraison vous signerez un contrat de prestations, celui-ci sera tacitement reconductible avec le nombre de repas et les jours choisis, sauf avis contraire de votre part.

► Facturation et partenaires financiers :

Le montant de vos repas sera prélevé sur votre compte bancaire le 15 du mois suivant (ex : les repas de janvier seront prélevés le 15 février). **25€** de frais de dossier seront prélevés sur votre 1ère facture (sauf si vous êtes client du Crédit Agricole qui prend en charge ces frais pour leurs clients dans la limite de l'enveloppe allouée).

Nos partenaires financeurs : MSA pour le régime agricole, ONACVG, certains CCAS (notamment CCAS de SOYAUX et CCAS de NERSAC, CCAS de ROULLET ST ESTEPHE, CCAS de BARRET), La Caisse Régionale du CREDIT AGRICOLE Charente-Périgord. D'autres organismes peuvent vous apporter une aide financière (MDPH, conseil départemental...). **ATTENTION, CERTAINES AIDES NE SONT PAS CUMULABLES ENTRE ELLES.**

TARIIFS 2025

LIVRAISON DE REPAS à DOMICILE

FORMULES MIDI	
menu 6 composants	11.90 €
menu 4 composants	11.25 €
menu régime 6 composants	11.90 €
menu 3 composants	6.60 €
menu 4 composants	7.55 €
menus 4 composants : • amandine plaisir • amandine prestige	13.50 €

Au quotidien, choisissez entre 4 entrées, 4 plats, 4 garnitures, 4 laitages, 4 desserts.

Régimes possibles :

- Pauvre en sel
- Pauvre en sucre
- Pauvre en sel et sucre
- Menu mouliné
- Menu haché

Choix entre 2 menus : tous les jours

Menu unique : entrée/plat ou plat/dessert



Bricolage



Tarifs applicables au 1er Janvier 2025	Abonnements annuels	
	Engagement de 2 à 7 heures par mois	Plus de 7h par mois
Jardinage Bricolage	44 €/h	40 €/h

Après réduction d'impôt

50%
Bénéficiez de
Réduction d'impôt*
crédit d'impôt

Interventions ponctuelles :
nous consulter pour un devis gratuit

FORMULES SOIR	
menu régime 4 composants	7.55 €
potage laitage	0.80€

Gamme traiteur avec une carte différente tous les jours

NB : possibilité de changement de texture (coupé fin) sur nos formules MIDI et SOIR



Services à la personne

**Des aides financières
pour vos portages de repas**



Des organismes
à votre disposition



pour financer en partie le portage de vos repas.

l'APA



Pour bénéficier d'aides financières dans le cadre de l'APA (Allocation Personnalisée d'Autonomie) contactez le Conseil Départemental de la Charente au 05-16-09-76-44.

Présence Verte Charente propose d'envoyer la facture acquittée à cet organisme chaque mois. Cette aide sera alors versée directement sur votre compte.



l'ARDH

Pour bénéficier de l'Aide au Retour à Domicile après Hospitalisation, contactez le service social de l'hôpital avant la mise en place d'un portage de repas.

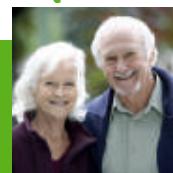
Présence Verte Charente a signé un accord de tiers payant avec la MSA et avec la CPAM pour l'ARDH. Cet accord permet de bénéficier de la déduction de l'aide accordée directement sur la facture de Présence Verte.

Et aussi...

des aides financières peuvent être apportées par :

- certaines mutuelles ou assurances ;
- certaines mairies ou CCAS selon la commune d'habitation.

Organismes de retraite



Vous percevez une retraite au sein du régime agricole MSA ou en sein de la CARSAT, vous pouvez obtenir une aide financière entre 1 et 3 euros par jour.

Présence Verte Charente bénéficiant du tiers payant avec la MSA, l'aide se déduira directement de la facture.

Pour la MSA : contactez le service social au 05 46 97 50 78.

Pour la CARSAT : contactez le 05 45 94 56 39 ou ssocial16@carsat-centreouest.fr



l'ONACVG

Présence Verte Charente a un partenariat avec l'ONACVG (entre 20 et 50 %) : pour bénéficier de l'aide, il est impératif d'être ressortissant de l'ONAC, donc reconnu ancien combattant, ou veuf ou veuve d'ancien combattant, détenteur du titre de reconnaissance de la nation, pensionné militaire, pupille de la nation.

Merci de contacter Présence Verte pour obtenir les coordonnées de l'ONACVG.

À noter :

Les aides APA et MSA ne sont pas cumulables et sont soumises aux conditions de ressources.

Convention de partenariat
Crédit Agricole Charente-Périgord / Présence verte

Questionnaire de satisfaction

Vous avez bénéficié de l'offre de partenariat «Bien Vivre à Domicile» proposée par le Crédit Agricole Charente Périgord, en lien avec Présence Verte Charente, pour accompagner et favoriser le Bien Vivre à Domicile de ses clients seniors.

1-Trouvez-vous cette initiative en faveur des personnes âgées :

	Tout à fait d'accord	D'accord	Pas d'accord	Pas du tout d'accord
Légitime	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Utile	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Innovante	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Etonnante	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>

2-Sur une note de 0 à 10, avez-vous le sentiment, par ce partenariat, que le Crédit Agricole Charente-Périgord accompagne ses clients et plus particulièrement les personnes âgées ? Vous notez 10 si vous êtes tout à fait d'accord et 0 si vous n'êtes pas du tout d'accord, les notes intermédiaires vous permettant de nuancer votre opinion.

0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
<input type="radio"/>										

3-Pour quelle(s) raison(s) principale(s) avez-vous donné cette note ?

(Maximum 10 lignes)

4-A votre avis, sur quels autres services cette initiative pourrait-elle être étendue pour accompagner le bien vivre à domicile?

	OUI	NON
Logement (aménagement, travaux,...)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Prévention Santé (atelier, formation...)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Lien social (associations..)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Service à la personne (aide à domicile, jardinage...)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Autres	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>

Si autres, pouvez-vous préciser lesquels ?

(Maximum 10 lignes)

Vos idées et propositions pourront alimenter notre réflexion au Crédit Agricole.

5-Selon vous, que pourrions-nous améliorer pour vous accompagner et bien vivre à domicile?

	OUI	NON
Vous apporter plus d'information sur les diverses solutions proposées par les professionnels du bien vivre à domicile	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Vous faciliter la mise en lien avec les acteurs professionnels locaux du bien vivre à domicile	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Autres	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>

Si autres, pouvez-vous préciser lesquels ?

(Maximum 10 lignes)

Merci d'avoir pris le temps de nous faire part de votre avis et de vos suggestions, votre contribution nous aidera à répondre au mieux à vos attentes.

Caisse régionale de Crédit Agricole Mutuel CHARENTE-PERIGORD, société coopérative à capital variable, agréée en tant qu'établissement de crédit, dont le siège social est 28-30 rue d'Epagnac, Soyaux (Charente) -775569 726 RCS ANGOULEME -Société de courtage d'assurances immatriculée ORIAS 07 008 428, représentée par son Directeur Général. 06/2020

Demande d'information Téléassistance

Coordonnées de la personne concernée :

NOM : _____

PRENOM : _____

ADRESSE : _____

CP / VILLE : _____

TEL : _____

Mail : _____

Coordonnées familiales :

NOM : _____

PRENOM : _____

TEL : _____

MAIL : _____

Date du contact : __ / __ / ____

Date d'envoi à Présence Verte : __ / __ / ____

Accord de la personne pour la transmission de ses données



mémoire et solidarité

Angoulême le 30 juin 2016

Affaire suivie par M. Lionel PINSET
Ligne directe 05.45.21.89.73
N° 613 /LP/Mém.

Service ouvert du lundi au vendredi
de 9h à 12h et de 14h à 17 h

Madame, Monsieur,

Vous êtes livrés actuellement par **Présence Verte Charente** pour vos repas quotidiens et peut-être bénéficiiez-vous déjà d'aides financières pour payer cette livraison (caisses de retraite, mutuelles santé, APA...).

Dans le cadre du partenariat que l'Office national des anciens combattants et victimes de guerre (ONAC) que je représente pour la Charente et Présence verte Charente mettent en place, je vous adresse cette lettre pour vous informer que l'ONAC peut participer à la prise en charge financière des repas ou de tout autre poste de maintien à domicile (téléassistance, aide-ménagère, bricolage et jardinage). La participation est évaluée en fonction des ressources du demandeur.

L'intervention de l'ONAC est entièrement gratuite.

Pour bénéficier de son aide, il est impératif d'être ressortissant de l'ONAC. Aussi, si vous êtes actuellement reconnu ancien combattant, ou veuf ou veuve d'ancien combattant, détenteur du titre de reconnaissance de la nation, pensionné militaire, pupille de la nation, ou en capacité d'obtenir un de ces titres, je vous invite à vous rapprocher directement de l'ONAC aux coordonnées ci-dessous ou à vous signaler à Présence verte Charente au moyen du coupon-réponse ci-joint.

Restant à votre disposition pour tout renseignement complémentaire, je vous prie d'agrérer, Madame, Monsieur, l'expression de ma considération distinguée.

Le directeur du service départemental
Patrick RULLAC

(à découper)

Coupon réponse à retourner à l'ONAC ou à Présence verte Charente

Nom :

Prénom :

Adresse :

Téléphone :

- Je suis ressortissant de l'ONAC
(joindre si possible une photocopie du titre de ressortissant)

oui

non

- J'accepte que mes coordonnées soient transmises à l'ONAC

oui

non

Coordonnées familiales :

NOM :

Prénom :

Téléphone :

Je bénéficie des services de :

Portage de repas

Téléassistance

Aide ménagère



mémoire et solidarité

Office National des Anciens Combattants et Victimes de Guerre

Service départemental :

Office national des anciens combattants
et victimes de guerre

service départemental de la Charente

15, rue des Frères Lumière - CS 20296

16023 ANGOULEME Cedex

Tél. 05 45 21 14 18 Fax 05 45 22 94 26

mèl. sd16@onacvg.fr Site : www.onac-vg.fr

Important :

Il est rappelé à tout demandeur que les aides de l'ONACVG sont subsidiaires des aides de droit commun.

DEMANDE D'AIDE FINANCIERE

Dossier parrainé par :

NOM : Prénom :

Date et lieu de naissance :

Adresse :

Téléphone : Email :

Profession :

Situation familiale : Célibataire Marié(e) Séparé(e) Divorcé(e)
 Veuf(ve) Pacsé(e) Union libre

Nombre d'enfants à charge : - Mineurs :

- Majeurs :

- Situation des enfants majeurs vivant au foyer :

Important : Joindre la photocopie de votre pièce d'identité, ainsi que les certificats de scolarité de vos enfants de plus de 16 ans ou les justificatifs de leur situation.

1 – Quel est votre titre de ressortissant ? (joindre une photocopie lors de votre première demande)

Précisez au titre de quel conflit : 39/45 AFN Indochine OPEX (entourez la réponse)

Carte du combattant

Titre de reconnaissance de la Nation

Pupille de la Nation majeur

Pensionné de guerre

Veuve de guerre

Conjoint survivant

Victime d'attentat

Autre

VOS CHARGES

2 – Quelles sont vos charges mensuelles ? (joindre les justificatifs)

CHARGES	MONTANT	DETTES	CHARGES	MONTANT	DETTES
Loyer ou accession à la propriété ou charges de copropriété ou frais d'hébergement			Mutuelle santé		
Chauffage			Remboursement de prêts personnels		
EDF-GDF			Mensualités des crédits à la consommation		
Eau			Mensualités au titre du surendettement		
Impôts sur le revenu			Pension alimentaire versée		
Taxe d'habitation			Frais de maintien à domicile		
Taxe foncière			Téléphone		
Assurances véhicules			Autres (précisez)		
Assurance habitation et assurance scolaire			TOTAL DES CHARGES		

Avez-vous constitué un dossier de surendettement ? Si oui, fournir le plan d'apurement.

3 – Quelles aides exceptionnelles avez-vous perçues au cours des six derniers mois ?

ORGANISMES	MOTIFS	MONTANTS
Centre communal d'action sociale ou mairie ou service social de secteur		
Prestations supplémentaires et secours de la Sécurité sociale, de la CNAV ou de la MSA		
Caisse de retraite complémentaire		
Mutuelle (ou organisme similaire)		
Centre départemental de l'Habitat, ANAH, SOLIHA (aides à l'amélioration de l'habitat)		
Maison départementale pour les personnes handicapées (MDPH)		
* Secours au titre du Fond Unique pour le Logement (FUL)		
Action sociale des Armées		
Autres (associations...)		

* Différent suivant le département

VOS RESSOURCES

4 – Quelles sont les ressources mensuelles de l'ensemble des personnes vivant au foyer ?

RESSOURCES	VOUS	CONJOINT	ENFANTS
Salaires			
Retraite principale / Reversions/complémentaires			
Allocation de solidarité aux personnes âgées (ASPA)			
Allocations Pôle Emploi			
Indemnités journalières de la Sécurité sociale			
Pension d'invalidité Sécurité sociale, allocation supplémentaire d'invalidité (ASI)			
Rente accident de travail			
Allocation adulte handicapé (AAH) et majoration vie autonome			
RSA			
Prestations familiales (allocations familiales, allocation de parent isolé, de soutien familial...)			
Revenus fonciers et capitaux mobiliers			
Pension alimentaire perçue			
Pension militaire d'invalidité, pension de veuve de guerre			
Allocations harkis			
Rente orphelin			
Allocation personnalisée d'autonomie (APA)			
Prestation de compensation du handicap/ allocation enfant handicapé			
Allocations logement (APL, allocation logement..)			
Bourses d'études			
Autres (précisez)			
TOTAL DES RESSOURCES			

Important : joindre votre dernier avis d'imposition ou de non imposition ainsi que les justificatifs du dernier paiement de vos salaires, retraites, allocations, etc. (avis de virements bancaires ou postaux, relevés de compte, feuilles de paie, mandats, etc.)

Je certifie sur l'honneur l'exactitude des renseignements fournis aux rubriques 2, 3 et 4 :
J'autorise l'ONACVG à communiquer ces informations à un autre service social dans mon intérêt²

Date

Signature de l'intéressé(e)

Les informations recueillies sont destinées à l'usage interne du service social ; elles peuvent donner lieu à exercice du droit d'accès et de rectification auprès de ce dernier conformément à la loi n°78-17 du 6 janvier 1978 modifiée.

Rayez en cas de refus

5 – Pour quel(s) motif(s) sollicitez-vous une aide financière auprès du service départemental ?

- Factures impayées (loyer, EDF, eau, assurances, etc.)
 - Charges spécifiques (maintien à domicile, travaux pour l'amélioration de l'habitat, etc.)
 - Dépenses exceptionnelles (hospitalisation, obsèques, frais d'optique, frais dentaires, etc.)

Précisez :

Important : Joindre les justificatifs relatifs à vos difficultés (factures impayées, lettre de rappel, etc.) ainsi qu'un relevé d'identité bancaire (RIB). Pour une demande de participation aux frais d'obsèques, veuillez préciser le montant du capital décès, la participation aux frais par d'autres organismes. La facture des frais d'obsèques devra être au nom du demandeur de l'aide.

Etes-vous en relation avec un travailleur social (assistante sociale, conseillère en économie sociale et familiale, tuteur, etc.). Veuillez indiquer leur nom et leurs coordonnées :

.....

Avis motivé du travailleur social, du correspondant local, de l'association...

DECHARGE DE RESPONSABILITE

Je soussigné(e) :
(nom, prénom)

demeurant :
.....

déclare, décharger expressément Présence Verte Charente de toute responsabilité et demande sous ma responsabilité de déposer le plateau repas (cocher la formule choisie)

- Chez Mr / Mme
- Dans la glacière prévue à cet effet, fournie et entretenue par mes soins.
- Autre

Je déclare renoncer par avance à toute action de quelque nature que ce soit envers Présence Verte Charente en cas de dommages qui résulteraient de ce mode de livraison.

Fait à :, le :

Signature

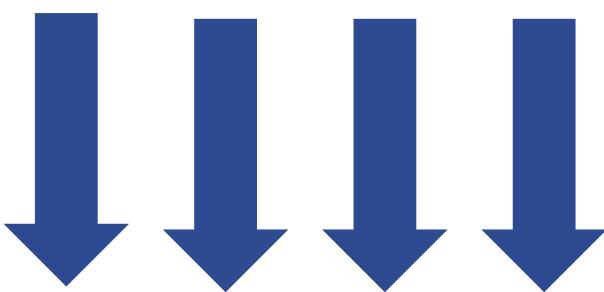
Jour de livraison :

Pour repas du :

LUNDI

MARDI

JEUDI



MARDI

MERCREDI - JEUDI

VENDREDI - SAMEDI

DIMANCHE - LUNDI

Composition des potages



DESIGNATION	INGRÉDIENTS PRINCIPAUX	ALLERGÈNES PRESENTS	TRACES EVENTUELLES
Crème gourmande	Petits pois, brocolis, chou, épinards, cresson, pommes de terre	Lait, oeuf, céleri	Soja, gluten, crustacés, mollusques
Potage légumes	Pommes de terre, poireaux, oignons, tomates, carottes	Gluten, lait, sulfites	Oeuf, soja, céleri, crustacés, mollusques
Crème choux fleur (Dubarry)	Chou-fleur, pommes de terre, crème, oignons	Gluten, lait	Oeuf, soja, céleri, crustacés, mollusques
Potage lentilles (Conti)	Lentilles, carottes, oignons	Lait, oeuf	Oeuf, soja, céleri, crustacés, mollusques
Potage cultivateur	Potage poireaux pommes de terre + brunoise de légumes	Gluten, céleri, lait, oeuf	Soja, gluten, crustacés, molusques
Potage minestrone	Pâtes, tomates, carottes, haricots blancs et rouges, pommes de terre	Gluten, céleri, lait, oeuf	Soja, crustacés, mollusques
Potage légule du Sud	Tomates, poivrons, oignons, carottes	Gluten, céleri, lait, oeuf	Soja, crustacés, mollusques
Potage poireau pdt (Parmentier)	Poireaux, pommes de terre, épinards, oignons	Gluten, céleri, lait, oeuf	Soja, crustacés, mollusques

Composition des potages



DESIGNATION	INGRÉDIENTS PRINCIPAUX	ALLERGÈNES PRESENTS	TRACES EVENTUELLES
Potage potiron	Potiron, pommes de terre	Lait	Oeuf, soja, céleri, gluten, crustacés, mollusques
Potage tomate	Tomates, pommes de terre	lait	Oeuf, soja, céleri, gluten, crustacés, mollusques
Potage tomate vermicelles	Vermicelles (semoule de blé dur), Tomates, pommes de terre, oignons	Gluten, lait	Oeuf, soja, céleri, crustacés, mollusques
Potage poule vermicelles	Vermicelles (semoule de blé dur). Pomme de terre, arôme, graisse et viande de volaille, oignons	Gluten, lait	Oeuf, soja, céleri, crustacés, mollusques
Potage asperges	Asperges, pommes de terre, crème, oignons	Gluten, lait	Oeuf, soja, céleri, crustacés, mollusques
Crème de volaille	Pommes de terre, volaille (viande et graisse de poule), oignons	Gluten, lait	Oeuf, soja, céleri, crustacés, mollusques
Potages oignons	Oignons, pommes de terre	Lait, oeuf, gluten, céleri, moutarde	Soja, céleri, crustacés, mollusques
Potage champignons (Bolet)	Bolets et bolets rissolés, pommes de terre	Gluten, lait	Oeuf, soja, céleri, crustacés, mollusques

Composition des potages



DESIGNATION	INGRÉDIENTS PRINCIPAUX	ALLERGÈNES PRESENTS	TRACES EVENTUELLES
Soupe de poisson	Poisson, tomates, oignons, pommes de terre	Poisson, gluten, lait, oeuf, soja, céleri	Crustacés, mollusques
Potage milanaise	Crème de volaille + potage tomate	Gluten, lait	Oeuf, soja, céleri, crustacés, mollusques
Soupe alénois	Potage poireaux pommes de terre + potage cresson	Gluten, céleri, lait, oeuf	Soja, crustacés, mollusques
Soupe Fancette	Crème de volaille + potage asperge	Gluten, lait	Oeuf, soja, céleri, crustacés, mollusques
Potage céleri	Céleri rave, pommes de terre, crème, oignons	Gluten, lait, céleri	Oeuf, soja, crustacés, mollusques
Potage cresson	Cresson, épinards, oignons, pommes de terre, graisse de volaille	Gluten, lait	Oeuf, soja, céleri, crustacés, mollusques
Potage brocolis	Brocolis, épinards, chou vert, pomme de terre, oignons	Gluten, lait	Oeuf, soja, céleri, crustacés, mollusques
Potage Crécy	Carottes + potage de légumes	Gluten, céleri, lait, oeuf	Soja, crustacés, mollusques
Potage légume de saison	Carottes, poireaux, céleri rave, navets, chou-fleur	Céleri, lait	Oeuf, soja, céleri, gluten, crustacés, mollusques

Composition des poêlées



Automne : Carotte jaune et orange, pomme de terre, panais

Bouquetière de légumes : Carottes, céleri, haricots verts, salsifis, oignons

Bretonne : Carottes rondelles, choux-fleurs, haricots verts coupés, brocolis, pommes de terre rissolées, oignons, lardons fumés

Campagnarde : Carottes rondelles, choux fleurs petites fleurettes, brocolis fleurettes, courgettes dés

Céréales : Ebly, boulgour, quinoa, poivrons

Chinoise / Asiatique : Courgettes et carottes en julienne, poivrons jaunes en lanières, pousses de soja, champignons noirs émincés

Cordiale : Carottes, haricots verts, céleri

Deux poivrons : Poivron rouge, légumes piperade

Forestière : Haricots verts, brocolis fleurette, poivrons rouges, champignons émincés, oignons

Gala : Jeunes carottes, pois mange-tout, choux fleurs, brocolis

Gourmande : Courgette grillée, aubergine, chou romanesco, pointe d'asperge, poivron rouge

Indienne : Courgette, aubergine, tomate, oignon, riz et curry

Italienne : Penne, tomates, courgettes, oignons frits, olives noires, herbes de Provence, ail, basilic huile d'olive

Jardinière de légumes : Carottes, petits pois, haricots coupés, navets

Landaise : Pomme de terre, lardons fumés, persil haché, oignons

Légumes : Haricots verts, carottes, salsifis

Légumes à la Provencale : Carottes, navets, petits pois, haricots mange-tout, tomate concassées

Légumes d'Antan : Panais, céleri, carotte jaunes, potirons, topinambours, oignons rouges, carottes oranges

Légumes d'hiver : Pommes de terre, légumes pot au feu

Légumes du pot : Carottes, pommes de terre, navets, poireaux, garniture de céleri, oignons

Légumes oubliés : Panais, céleri, carotte jaune, potirons, topinambours, oignons rouges, carotte oranges

Maraîchère : Carottes, courgettes

Mélange légumes grillés : Rondelles de pommes de terre, de courgettes, lamelles d'aubergines, de poivrons rouges et jaunes, cubes d'oignons

Mélange légumes du soleil : Carottes, tomates, poivrons verts et rouges, poireaux, pois mange-tout, courgettes, oignons

Composition des poêlées



Méridionale : Haricots verts, salsifis, poivrons rouges et jaunes, oignons

Mexicaine : Haricots rouges, maïs, poivrons, épice mexicaine

Parmentière : Pomme de terre rissolées, oignons, persil

Paysanne : Pomme de terre, oignon haricots verts

Printanière de légumes : Pommes de terre, jeunes carottes, haricots mange-tout, petits pois doux, oignons

Rustique : Pommes de terre, carottes, salsifis

Sous-bois : Salsifis, champignons

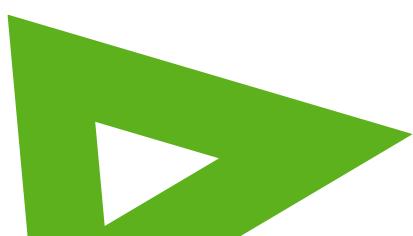
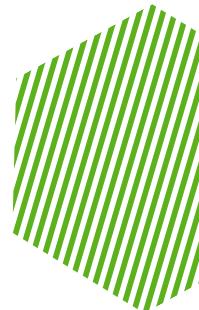
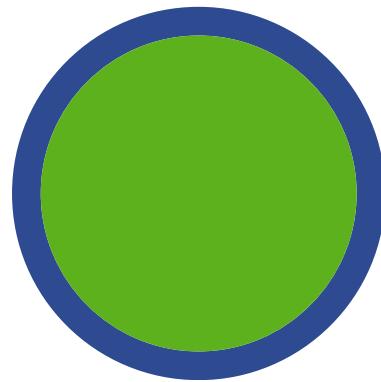
Sud : courgettes, pois chiches, ratatouille, fenouil

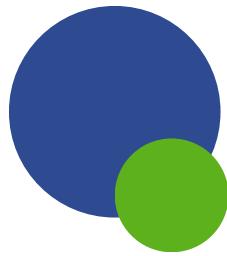
Trio choux fleurette : Choux fleurs, brocolis, chou romanesco

Trio légumes verts : Haricots verts, carottes, côtes de blettes

Villageoise : Petits pois doux, maïs doux, haricots beurres, haricots verts

Wok : Carottes, germe de haricots mungo, haricots mange-tout, champignons noirs, fèves de soja





Composition des salades

.....



.....

DIVERSES (sans féculent)

Achards de légumes : carottes, choux blancs, haricots verts, oignons, ails

Alsacienne : Chou blanc, emmental, lardons, vinaigrette

Argenteuil : Asperges vertes, tomates cerises, émincé de poulet, mayonnaise, jus de citron, ciboulette

Artichauts : Cubes d'artichauts et de tomates, fèves, vinaigrette

Asiatique : Chou blanc émincé, soja, carottes râpées, crevettes roses, sauce soja et huile d'olive

Australienne : Tomate, surimi

Auvergnate : lentilles, lardons, vinaigrette

Bearn : haricots verts

Bellevue : Langue de boeuf, tomates, oignons, huile d'olive

Berlinoise : chou blanc, lardons, oignons

Bohemienne : courgette, oignons, tomate, emmental

Brésilienne : Tomates, coeurs de palmier, ananas, échalotte

Bretonne : Choux fleurs, tomates, haricots verts, vinaigrette

Bulgare : Carottes, concombres, yaourt, ciboulette

Californienne : Haricots rouges, poivrons, oignons, huile d'olive, vinaigre de vin

Chef : tomates, dés de jambon, emmental, persil

Coleslaw : Chou blanc, carottes, oignons, mayonnaise

Colmar : Chou rouge, cervelas, champignons, emmental, mayonnaise

Crétoise : Tomates, concombres, olives vertes et noires, céleri, fenouils, dés de fromage

Croq' Salade : Maïs, haricots rouges, carottes, pois, céleri, haricots verts, poivrons

Duo : Carottes, céleri, sauce citronnée

Encornet : encornet, sauce tomate

Fenouil orange : Fenouil frais et segment d'orange seau ou mandarine boîte

Grecque : Tomates, concombres, olives noires

Hawaïenne : tomate, ananas, maïs

Indienne : macédoine, curry, dés d'épaule, mayonnaise

Méli mélo : courgette, tomate, concombre, maïs

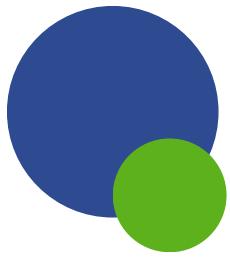
Mikado : Tomates, concombres, oignons

Mixe du soleil à la coriandre : Carottes, tomates, poivrons verts et rouges, poireaux, pois mangetout, courgettes, oignons, vinaigrette à la coriandre et au gingembre

Montbéliarde : Lentilles, saucisse de Montbéliard

Nathalie : tomate, haricot vert, oignon





DIVERSES (sans féculent)

Parisienne : Tomates, champignons, dés d'épaule, persil, vinaigrette

Périgord : haricots verts, gésiers confits, oignons

Perle du Nord : endives fraîches

Pois mimosa : petits pois, oeuf mimosa

Salade d'encornet : encornets, tomate, poivron, ail, coriandre, cumin, huile d'olive, jus de citron

Salade Marichi : maïs, poivron, pois chiche, tomate

Salade Parisienne : poireaux cuits, champignons

Scandinave : carottes, concombre, fromage blanc, ciboulette, ail

Tahitienne : Carottes râpées, thon, jus de citron, concombres, lait de coco, oignons, gingembre

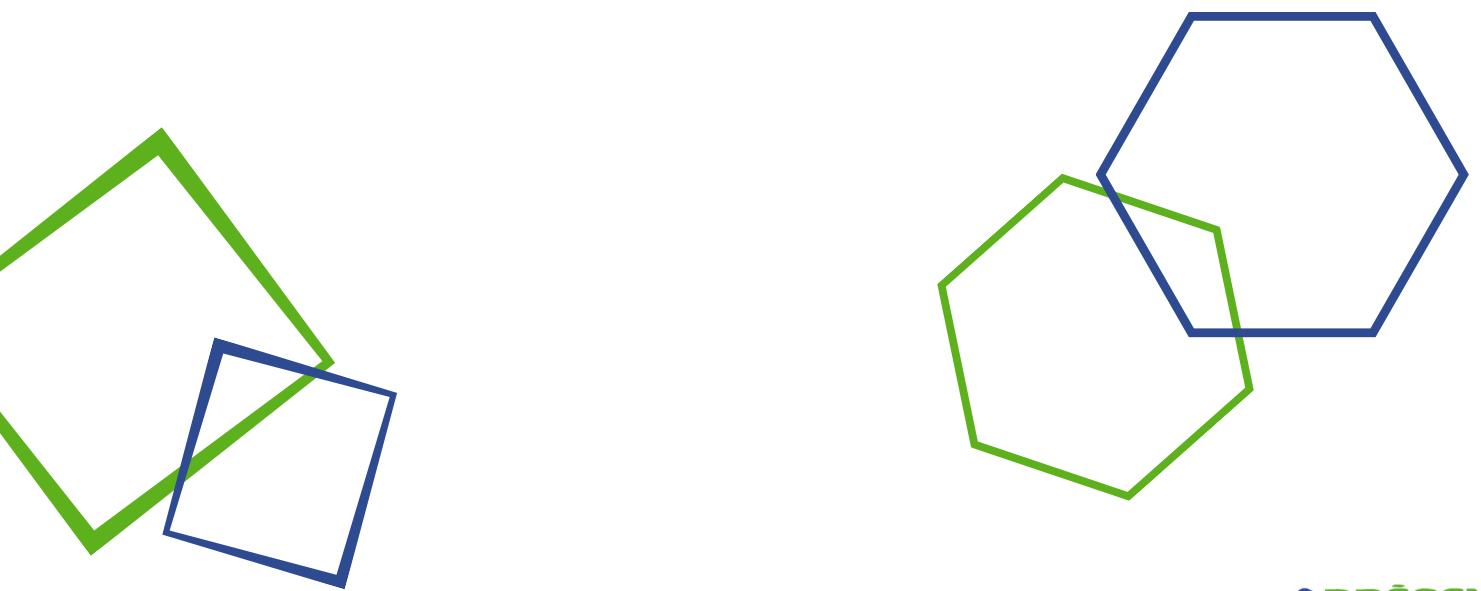
Tomate mimosa : tomate, oeuf haché

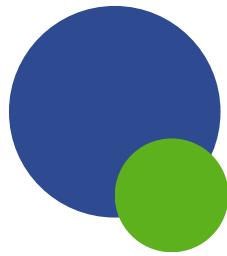
Tricolore : Carottes, courgettes, céleri

Trio de râpée d'hiver : betterave rouge, citrouilles, carottes râpées

Tunisienne : pois chiche, tomates, olives noires, poivrons

Waldorf : Céleri, dés de pommes, raisins, mayonnaise, curry





Composition des salades

.....



.....

FARCIS

Tomate : Macédoine, au thon, au surimi

Oeuf : Nature, au thon, au surimi, mimosa

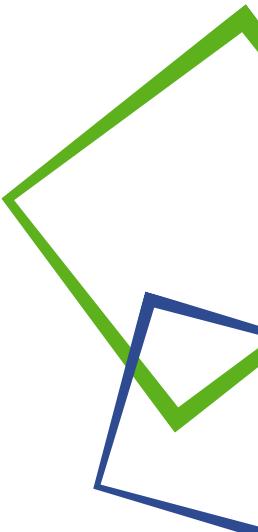
DUO

Saumon fumé et fenouil à l'aneth

Médaillon de merlu et râpé de courgettes, sauce verte

Asperges sur lit de macédoine, mayonnaise

Oeuf dur sur lit de macédoine, mayonnaise



POISSONS

Sardine : à l'huile, aux herbes

Maquereau : Au vin blanc, à la moutarde

Marine : moules, poisson blanc, haricots verts, tomates

Méli mélo de la mer : poisson, carottes, courgettes, mayonnaise

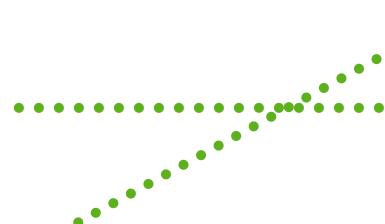
Nordique : Pomme de terre, filet de hareng

Océane : Riz créole, tomates, concombre, poisson

Pêcheur : poisson blanc, moules, oignons, concombre

Rillette de thon : à la tomate

Terre et mer : poissons blancs, pomme de terres, tomates, persil



TABOULE

Taboule marocain : taboulé, mandarine, pamplemousse

Taboule aux fruits de mer : taboulé cocktail de fruits de mer

Taboule aux moules : taboulé, moules

Taboulé au surimi : taboulé, surimi râpé

Tutti frutti : Base taboulé avec pamplemousse, mandarine, raisins secs

Composition des salades



RIZ

Andalouse : Riz, tomates, poivrons, persils, olives noires

Arc en ciel : Riz, croq'salade, vinaigrette

Arlequin : Riz, poivron, oeuf, olive noir

Bolero : riz, surimi, vinaigrette

Camarguaise : riz blanc, tomates

Catalane : Riz, moules, tomates, chorizo, vinaigrette

Du pêcheur : Riz, thon, échalotes, ciboulette, vinaigrette

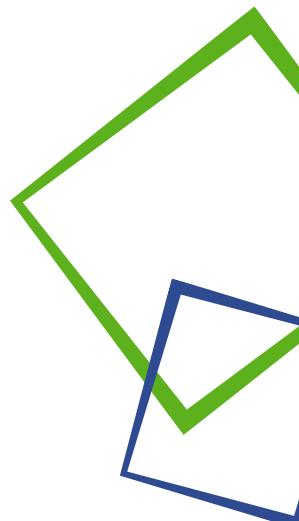
Exotique : Riz, ananas, maïs, olives noires, surimi, persil

Fraîcheur : Riz, tomates, radis, maïs, vinaigrette

Niçoise : Riz, tomates, poivrons, oeuf, olives, vinaigrette

Riz niçois : Riz, tomates, cubes de poivron, oeuf, olives, vinaigrette

Vendeene : riz, champignon, tomate, oignons



HARICOT BLANC

Du marais : Haricots blancs, tomates, oignons, persil, huile d'olive, vinaigre de vin

Coco : haricots blancs, échalotes, persil, vinaigrette

Vendéenne : Haricots blancs, oignons, jambons

HARICOT ROUGE

Californienne : Haricots rouges, poivrons en cubes, oignons, huile d'olive et vinaigre de vin

Mexicaine : haricots rouges, maïs, tomates

Texane : Haricots rouges, maïs, poulet, épices texanes, vinaigrette

LENTILLE

Corail à l'indienne : lentilles corail, épices indiennes

Du Puy : Lentilles, lardons, oignons, persil, huile d'olive, vinaigre de vin

Salade montbéliarde : lentilles, saucisse montbéliardes

Composition des salades



POMME DE TERRE

Ariegeoise : Pomme de terre, haricots rouges, dés d'épaules, tomate, persil, vinaigrette

Boucholeur : Pommes de terre, moules, mayonnaise au curry

Chatelaine : Pomme de terre, tomates, fonds d'artichauts, maïs, persil, vinaigrette

Fermière : Cubes de pomme de terre, petits pois, émincé de poulet, pommes fruit, olives noires

Hiver : Pomme de terre, carottes, lardons fumés, échalotes, vinaigrette

Kebab : Pommes de terre, lamelles kebab, vinaigrette

Marinière : Pommes de terre, moules, tomates, persil, vinaigrette

Marocaine : Pomme de terre, poivron, tomate, dés de volaille, pois chiche

Moselle : Cervelas, pomme de terre

Nelusko : Betteraves rouges, pommes de terre, oignons, mayonnaise, persil

Nordique : Pommes de terre, harengs, oignons, carottes rondelles, vinaigrette

Norvégienne : Pomme de terre, saumon fumé, crème fraîche, mayonnaise

Parmentière : Pomme de terre, cervelas, champignon, mayonnaise

Paysanne : Pomme de terre, tomates, dés d'épaule, persil, vinaigrette

Périgord : Gésiers confits, pommes de terre, tomates, huile d'olive, vinaigre de vin

Piémontaise : Pommes de terre, oignons, jambon, tomates, oeuf, cornichons, mayonnaise

Pommes de terre aux oignons : Pommes de terre et oignons cubes, vinaigrette, persil

Reine du piemont : Pomme de terre, dés d'épaule, persil, vinaigrette

Russe : Pommes de terre, jardinière de légume, thon, vinaigrette

Terroir : Pomme de terre, cervelas, tomate, oignon

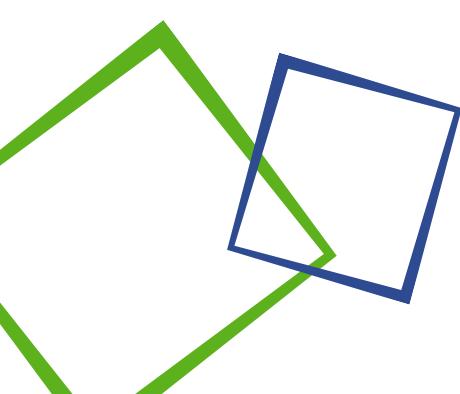
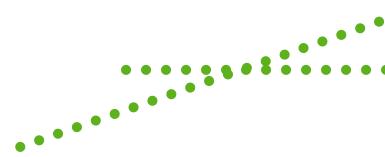
Salade de la mer : Pomme de terre, poisson blanc, oignon

Sarlat : Gésiers de volaille, pomme de terre

Savoyarde : Pomme de terre, tomate, dés d'épaule, champignon

Strasbourgeoise : Tortis, saucisse de Strasbourg, tomate, persil, vinaigrette

Vosgienne : Pomme de terre, cornichons, oignons, persil, vinaigrette



Composition des salades



PÂTE

Capri: coquillettes, dés d'epaule, poivron, basilic

Chinoise: Pâtes chinoises , soja, carottes râpées, choux blanc râpée

Flamenco: Pâtes papillon, poivrons, tomates cubes, chorizo, maïs, pesto rouge

Forestière: Coquillettes, cubes de jambon, champignons, persil, vinaigrette

Imperial: Nouille chinoise, soja, crevette, poivron, carotte

Italienne: Pâtes, tomates, mozzarella, huile d'olive, pesto

Marina: Pâtes risoni, crevettes, fèves

Marco Polo: Coquillettes, surimi, poivrons, persil, mayonnaise

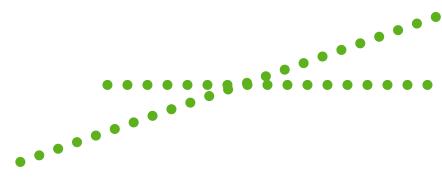
Naples: Pennes, thon, courgettes en dés, tomates, olives noires, pesto

Neptune: Coquillettes, surimi, concombre, vinaigrette

Papillon: pâtes papillon, tomate, dés d'epaule, persil, vinaigrette

Rissetti au surimi: Pâtes rissetti, surimi, mayonnaise au pesto rouge

Strasbourgeoise: Tortis, saucisse , tomates, persil, vinaigrette



BLE

Blé au poulet: Blé, émincé de poulet, croq salade, vinaigrette

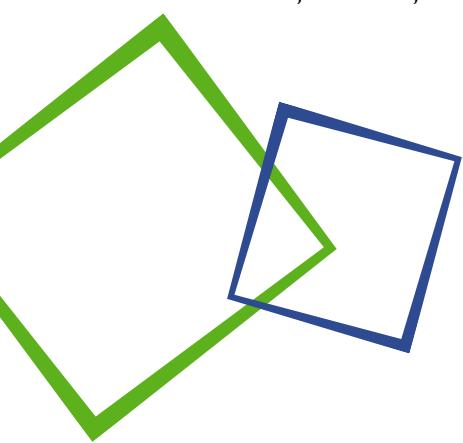
Blé au thon: Blé, thon, tomates en cubes et vinaigrette

Blé fantaisie: Blé, petits pois doux, maïs doux, champignons émincés, poivrons rouges, haricots beurre, aubergines, vinaigrette

Salade à l'orientale: blé, ananas, surimi, menthe, persil, vinaigrette

Salade à la marocaine: blé, dés de dinde, poivron, oignon, cumin, persil, vinaigrette

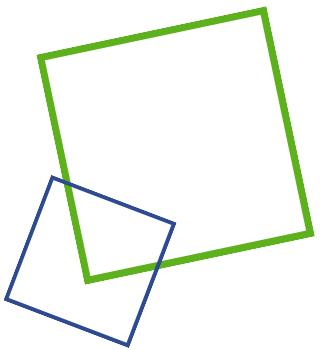
Coté ouest: blé, surimi, courgette, maïs, carotte, crevette, vinaigrette



AdAPTER LA TEXTURE DE MES PLATS



Je peux adapter la texture de mes plats en coupé fin ou haché.



Si je choisis la texture « haché »

Quelques plats ne pourront pas être hachés si je demande cette texture. Dans ce cas, soit ils sont préparés directement en coupé fin, soit ils restent en texture traditionnelle.

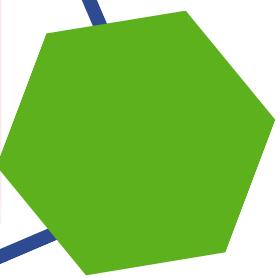
Les plats suivants sont concernés :

Plats sans changement de texture

- Poisson (filet, soufflé, paupiettes)
- Moules
- Brandade
- Gratin de fruits de mer
- Hachis Parmentier
- Moussaka
- Bœuf bolognaise
- Chili con Carne

Plats préparés en coupé fin

- Poisson pané
- Quenelles
- Boudin noir
- Oeuf
- Quiche et tarte
- Omelette
- Lasagnes





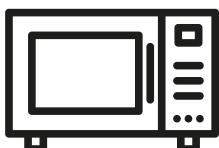
.....

Les conseils culinaires du chef

.....

Comment réchauffer vos plats?

Au micro-ondes



- 1 - Percer le film de la barquette avec une fourchette. Pour les produits panés, enlever complètement le films de la barquette.
- 2 - Placer la barquette dans le micro-ondes.
- 3 - Réchauffer le temps indiqué (Voir ci-dessous)
- 4 - Retirer le film et verser le contenu de la barquette dans votre assiette.

Temps moyen de rechauffe, pour un micro-ondes d'une puissance de 900 à 1000W : Entrée : 1 min

Potages : 1min30

Plat chaud : 2 min

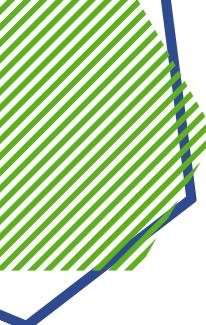
Au four traditionnel :

ATTENTION : Ne pas mettre la barquette directement dans le four !

- 1 - Préchauffer votre four à 140°C ou thermostat 5
- 2 - Verser le contenu de la barquette dans un plat allant au four
- 3 - Faire rechauffer 15 à 20 minutes



Bon appétit



Appréciez la cuisson de vos viandes "Rosées"

Rôtis de Boeuf

Rotis de Veau

Gigots d'Agneau

En suivant mes recommandations :

- Retirer la viande du plat
 - Réchauffer la garniture et le jus 1min30
 - Repositionner la viande dans le jus chaud et faire chauffer 20/30 sec
-

Appréciez la cuisson de vos viandes "Snackées"

Escalopes de Volaille

Côtes de Porc

En suivant mes recommandations :

- Retirer la viande du plat
- Réchauffer le jus/la sauce 1m
- Repositionner la viande dans le jus/la sauce chaude et faire chauffer 1min



..... Informations menus

Les entrées :

Certaines entrées avec comme ingrédients : les carottes, céleri, choux divers peuvent être gonflées lors de la livraison malgré les dates de péremptions non dépassées.

Cela est dû au fait que ces ingrédients vivent toujours une fois la barquette fermée hermétiquement mais sont tout à fait comestibles.

Choix menus régimes :

Pour tous les régimes confondus les choix doivent respectés la règle de :
choix 1ere ligne plat = choix 1ere ligne garniture.

Si cette règle n'est pas respectée rien ne garantit que le choix de menu sera validé par notre fournisseur.

