

Le personnel est composé d'une équipe de 7 professionnels :

- ◆ *Un chef cuisinier 25 expérience*
- ◆ *Un second de cuisine 13 ans d'expérience*
- ◆ *3 commis de cuisine*
- ◆ *1 aide-cuisinier*
- ◆ *1 livreur*



Nous nous engageons sur la qualité des produits mis en œuvre.

La majorité des crudités est produite à partir de produits frais, crus, transformés par nos soins. (carottes, betteraves, céleri...).

La plupart des légumes d'accompagnement sont préparés à partir de produits frais (courgettes, aubergines,...) à l'exception des haricots verts, choux-fleurs...

Les purées de pommes de terre sont préparées sur place, à partir de matières fraîches.

Les aromates et condiments (ail échalote, oignon) sont issus de produits frais transformés sur place.

Les poissons sont cuisinés à partir de matières premières fraîches à l'exception des poissons panés.

Les viandes sont cuisinées à partir de produits frais, à l'exception des viandes hachées .

Nous travaillons avec plusieurs producteurs et commerçants locaux. Il nous est facile d'intégrer à nos approvisionnements boulangerie et boucherie notamment.



PORTAGE DE REPAS À DOMICILE



**Cuisine Centrale
de Villebrumier**



☎ 05.63.68.03.98

MAIRIE DE VILLEBRUMIER

1, place de la Mairie

82370

☎ 05.63.68.04.06



EXEMPLE DE MENUS

POTAGE
SALADE HARICOTS VERTS
LANGUE DE BŒUF ET RIZ PILAFF
FROMAGE
SALADE DE FRUITS

POTAGE
TERRINE DE CANARD
COUSCOUS
ET SES LEGUMES
FROMAGE
ILE FLOTTANTE

POTAGE
POISSON FRAIS
POIREAUX CREMES
FROMAGE
MOUSSE AU CHOCOLAT

POTAGE
CAROTTES RAPEES
PIECE DE BŒUF EN SAUCE
GRATIN DE COURGETTES
FROMAGE
COMPOTE DE POMME ET BISCUIT

POTAGE
SALADE ENDIVES AU BLEU
POULET GRILLE
PUREE MAISON
FROMAGE
CERISES

POTAGE
ŒUFS MIMOSA
BROCHETTE VOLAILLE
HARICOTS COCO
FROMAGE
PÂTISSERIE

Quelques exemples visuels d'assiettes élaborées



COMMUNES ACCEDANT AU SERVICE :

Villebrumier, Reyniès, Varennes, Nohic, Orgueil, Corbarieu, Labastide St Pierre, St Nauphary/Charros et Verlhac Tescou. Toutefois, pour des raisons de distance en campagne, certains foyers ne peuvent être desservis.

LES JOURS DE LIVRAISON :

LUNDI : livraison du jour

MARDI : livraison du jour

MERCREDI : livraison du mercredi et jeudi

VENDREDI : livraison du vendredi, samedi et dimanche

PAIEMENT au secrétariat de mairie : 05.63.68.04.06

Le prix du repas est de 7.85 € pour le portage à Villebrumier et 8.55 € pour les extérieurs. Le paiement se fait exclusivement par prélèvement bancaire fin de mois. Une demande d'inscription est à retirer au secrétariat de mairie et restituée avec le RIB.

Une facture sera établie et envoyée chaque fin de mois. Les personnes bénéficiaires de l'APA peuvent se faire rembourser la participation au portage soit 2.85 € ou 3.55 € pour les extérieurs.

RESERVATIONS à la cuisine centrale : 05.63.68.03.98

La réservation ou commande doit se faire minimum 48 à 72 h à l'avance ainsi que l'annulation du repas.

La cuisine centrale de Villebrumier met à disposition un service de portage de repas à domicile en liaison froide. Les menus sont validés par une diététicienne et composés généralement d'une soupe, d'une entrée, d'un plat principal, un fromage ou laitage ainsi qu'un dessert. Le pain est également fourni. Les livraisons sont effectuées en camion réfrigéré dans des portions individuelles scellées, à conserver au frais et à réchauffer par le biais d'un micro-ondes pour la plupart des plats.