



AGE D'OR
services



PAR AFNOR CERTIFICATION
NF
SERVICE

SERVICES AUX PERSONNES
À DOMICILE
www.marque-nf.com

Notre service de livraison de repas à domicile



LA VIE CHEZ VOUS.

2022



Sommaire

Age d'Or Services

Notre agence

Nos convictions

Notre promesse

La livraison de repas, une activité essentielle pour rester à domicile

Sa dimension nutritionnelle

Sa dimension plaisir & bien-être

Sa dimension sociale



Notre Service

Le choix de la cuisine

Les menus et tarifs

La simplicité des commandes

Le respect des règles d'hygiène et de sécurité



Bien vieillir en restant chez vous, c'est possible!



L'agence de CABESTANY, une belle entreprise créée il y a 16 ans.

Notre histoire

Franchise du réseau Age d'Or (créé en 1991) et SCOP depuis 2012



Notre zone d'intervention

PERPIGNAN, BOMPAS, RIVESALTES, ST LAURENT DE LA SALANQUE, STE MARIE DE LA MER, CANET EN ROUSSILLON, ST CYPRIEN, ELNE, ST NAZAIRE, SALEILLES, CABESTANY ...



Nos services

Aide à domicile
Assistance à la personne
Livraison de courses
Accompagnement véhiculé
Petit jardinage/bricolage



Nos 3 convictions concernant le marché des seniors.

Les personnes âgées sont beaucoup trop vite amenées à quitter leur « chez soi ».

Une société rayonnante se nourrit des interactions entre toutes ses générations

Bien vieillir, c'est pouvoir vieillir chez soi

Bien s'occuper des personnes âgées, c'est un vrai métier



Des services pour permettre le maintien à domicile.

NOTRE PROMESSE

Permettre aux personnes
âgées de rester bien
chez elles le plus
longtemps possible :

Bien installées
Bien sécurisées
Bien accompagnées.





La livraison de repas à domicile

Un pilier essentiel pour BIEN VIVRE à domicile.



Nous sommes convaincus que la livraison de repas apporte 3 dimensions essentielles pour BIEN VIVRE au domicile.



- **Dimension nutritionnelle**

Une alimentation saine, adaptée au régime du senior, variée et préparée par des spécialistes de l'alimentation concourt au maintien de sa santé.

- **Dimension plaisir & bien-être**

Le plaisir de manger des saveurs réveille l'appétit pour plus de bien-être et pour, par là-même, continuer à BIEN VIVRE au domicile.

- **Dimension sociale et de suivi de l'alimentation**

L'entretien du lien social et le rôle de prévention/alertes grâce aux intervenants d'Age d'Or : ils déposent les repas dans le réfrigérateur, contrôlent ce qui a été mangé, échangent, s'assurent que tout va bien.



Des repas préparés par des spécialistes pour une alimentation saine, adaptée à chacun, variée.

Dimension nutritionnelle



Repas du midi 5 éléments

- Un hors d'oeuvre
- Une viande ou un poisson
- Un légume ou féculent d'accompagnement
- Un fromage ou un produit laitier
- Un dessert ou un fruit

Repas du soir 2 éléments

- un potage ou une salade repas
- un dessert

Des régimes particuliers

Sans sel
Diabétique
Diabétique et sans sel
Hypocalorique
Pauvre ou riche en fibres



Le plaisir de manger des saveurs réveille l'appétit.

Dimension plaisir & bien-être

Le plaisir de choisir entre plusieurs formules et plusieurs plats.

Le respect des goûts et habitudes alimentaires.

La qualité des produits et le respect des saveurs.

Le soin de la présentation des plats.

Eveiller et conserver l'appétit pour continuer à BIEN VIVRE au domicile.



La conservation d'un lien social et la prévention par les livreurs d'Age d'Or. Dimension sociale

LIVRAISON & ASSISTANCE



Age d'Or range dans le réfrigérateur

LIEN SOCIAL



Age d'Or échange avec la personne

PREVENTION



Age d'Or prend soin et s'assure de la bonne forme de la personne et de consommation des repas

ALERTE



Age d'Or alerte les aidants et autres intervenants au domicile en cas de problème



Notre service

Choix de la cuisine.
Simplicité de la commande.
Respect des règles sanitaires.



Oui, il est possible de se faire livrer, un savoureux repas sans rien faire ! Comment procéder ?





... dans le respect des normes sanitaires,

L'étiquetage des barquettes :

Les barquettes de repas présentent un étiquetage obligatoire portant les mentions :

- Numéro d'agrément de la cuisine
- Désignation du produit
- Date de fabrication
- Date limite de consommation (DLC)
- La température de stockage

Le respect de la chaîne du froid :

Après confection, les plats sont conditionnés en rations individuelles dans des barquettes fermées par thermo soudage.

Une cellule de refroidissement rapide abaisse la température au cœur des aliments de +65°C à +10°C en moins de 2 heures.

Les barquettes sont placées dans une chambre de stockage à une température oscillant entre 0 et +3°C.

Le transport à destination des clients s'effectue en véhicules réfrigérants (+3°C).

Les températures sont contrôlées et enregistrées lors de chaque manipulation de produits dans les chambres froides (entrée/sorties).



SERVICES AUX PERSONNES
À DOMICILE
www.marque-nf.com



... dans le respect des gestes barrières dans cette période de confinement.



Des intervenants équipés des équipements de protection sanitaire



et informés et formés aux gestes barrières





Exemple de menu



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
Entrée 1	Salade de pomme de terre	Concombre vinaigrette	Macédoine mayonnaise	Salade de tomates	Œuf du mayonnaise	Salade catalane	Feuilleté au fromage
Entrée 2	Assiette de charcuteries	Jambon de montagne	Mousse de canard	Feuilleté a la viande	Salade camarguaise	Andouille et cornichons	Tartine de maquereau à la tomate
Plat protidique 1	Roti de porc sauce moutarde	Cuisse de poulet basquaise	Sauté de bœuf aux carottes	Roti de veau estragon	Palette à la diable	Tomates Farcies	Hachis Parmentier
Plat protidique 2	Aile de raie beurre blanc	Filet de lieu sauce duglere	Fritto misto au citron	Médailles de merlu	Filet de colin Sauce vin blanc	Parmentier de poisson	Accras de Morue
Accompagnement 1	Carottes vichy	Choux de Bruxelles	Courgettes sautées	Purée de pomme de terre	Polenta au fromage	Carottes persillées	Ecrasé de pomme de terre
Accompagnement 2	Lentilles	Pommes de terre au four	Riz pilaf	Haricots verts	Courgettes et oignons	Riz créole	Jardinière de légumes
Produit laitier	Croix de malte	Gouda	Bleu	Couloumiers	Emmental	Fromage aux noix	Fromage de brebis
Dessert	Entremet vanille	Liégeois chocolat	Tarte au chocolat	Yaourt aux fruits	Gaufre sucre	Fromage blanc	Mille feuilles



Nos tarifs



5 COMPOSANTS : 12,29 € TTC

Un hors d'œuvre ou une soupe

Un plat protidique

Un accompagnement : légume ou féculent

Un produit laitier

Un dessert ou un fruit

7 COMPOSANTS : 13,21 € TTC

Repas du midi + Repas du soir (soupe + produit laitier)



Merci !

Nous sommes à votre disposition pour toutes questions.