Notre service de livraison de repas à domicile

AGE D'OR services

SERVICES AUX PERSONNES À DOMICILE

LA VIE CHEZ VOUS.

2023

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

AGE D'OR services

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

L’agence de CABESTANY, une belle entreprise créée il y 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 bricolage

AGE D’OR services

AGE D’OR SERVICES – 8 rue Madeleine Brès 66330 CABESTANY
Tel: 04 68 63 29 43

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

AGE D'OR services

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.

AGE D'OR services

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
6 éléments

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

Repas du soir
2 éléments

- 1 Entrée au choix :
  potage, une salade, une tarte, ou quiche…..
- Un dessert

Des régimes particuliers

Sans sel
Diabétique
……

AGE D'OR services

Contribuer au maintien de la santé de chacun grâce à une alimentation équilibrée.

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.

AGE D'OR services

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

AGE D’OR services

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 ?

À adapter par l'agence

Réception des menus transmis par AOS.

Choix des menus pour 15 jours et transmission à AOS.

Conseil par AOS.

Livraison trois jours par semaine

Réception de la facture.

Règlement de la facture par chèque bancaire, virement, chèque emploi universel préfinancé (CESU)

AGE D'OR services

… dans le respect des normes sanitaires,

L'étiquettage 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

PAR AFNOR CERTIFICATION
NF SERVICE
RÉSEAU CERTIFIÉ
SERVICES AUX PERSONNES À DOMICILE
www.marque-nf.com

AGE D'OR services

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).

… 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

AGE D'OR services

Exemple de menu
Changement de menu au fil des saisons

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
Entrée 1	Salade de radis	Salade de pâtes bio	Chou rouge vinaigrette	Taboulé	Tarte aux légumes	Sardine à la tomate	Salade d'artichaut
Entrée 2	Rosette	Macédoine Vinaigrette	Friand au fromage	Asperges vinaigrette	Salade de mais	Salade composée	Jambon cru
Plat protidique 1	Saucisse fraiche	Filet de poulet sauce au poivre	Colombo végétarien	Saute de porc à la crème	Courgettes farcies	Hachis parmentier (plat complet)	Normandin de veau
Plat protidique 2	Filet de poisson à la tomate	Coquille de poisson	Poisson meunier	Tarte au saumon	Beignet de poisson	Paupiette de saumon	Filet de colin sauce huile d'olive citron
Légumes	Courgettes persillées	Céleri à la crème	Petit pois carottes	Haricots verts persilles	Endives	Carottes cumin	Julienne de légumes
Féculent	Pâtes	Boulgour	Riz	Pomme de terre	Blé	Purée Pomme de terre	Polenta
Produit laitier	Emmental	Six de Savoie	Gouda	Coulommiers	Samos	Bleu	Cantal
Dessert	Melon	Riz au lait	Liégeois caramel	Banane au four	Crème vanille	Mousse au chocolat	Tarte au citron meringuée

Nos tarifs

ZONE A

6 COMPOSANTS : 12,36 € TTC
Un hors d'œuvre ou une soupe
Un plat protidique
Un légume
Un féculent
Un produit laitier
Un dessert ou un fruit

8 COMPOSANTS : 13,25 € TTC
Repas du midi + Repas du soir (1 Entrée + produit laitier ou fruit)

AGE D'OR services

Merci !
Nous sommes à votre disposition pour toutes questions.