

Résidence Sigolène



EURL LA CROIX DES RAMEAUX

Rue du clos de la source

43600 STE SIGOLENE

N°SIRET : 494 597 396 00014

Code APE : 5621 z

Tel : 04 71 66 61 17

Fax : 04 71 75 05 77

E-mail : RESIDENCE.SIGOLENE@wanadoo.fr

**26 ans d'expérience dans la confection de
repas pour les collectivités et personnes
âgées**

1/ Présentation

En 1984 la Résidence Sigolène créa une activité de service de portage de repas à domicile. La cuisine d'environ 100m², située sur deux niveaux au cœur de la maison de retraite datait de 1971. Elle permettait la conception de repas en liaison chaude.

À l'initiative de Monsieur Faverge, Directeur, en octobre 2009 naquit la cuisine centrale permettant de répondre à la montée en puissance du nombre de repas grâce à des équipements performants.

Les travaux de la cuisine centrale auront duré 13 mois. Tout a été mis en œuvre pour que ce nouveau bâtiment corresponde aux normes environnementales et au respect du développement durable (recyclage des emballages et des barquettes des repas à domicile).

Actuellement d'une capacité de production de 1000 repas par jour, la cuisine de 320 m² implantée dans un bâtiment de 400 m², fabrique 650 repas au quotidien pour la maison de retraite de Ste Sigolène, celle de Saint Pal de Mons, des écoles, centres de loisirs, des crèches, et le portage de repas à domicile.

L'EURL travaille avec une vingtaine de fournisseurs régionaux et nationaux (50% de produits frais, 50 % de produits surgelés) pour réaliser une cuisine traditionnelle.



2/ Préparation des menus

Une équipe de 4 Cuisiniers qualifiés, de 3 Commis de cuisine et une diététicienne mettent tout en œuvre pour élaborer des repas équilibrés qui respecte les valeurs nutritionnels de chaque personne.

Les aliments sont cuits à l'aide de fours à air pulsé vapeur ce qui permet de garder les qualités nutritionnelles et diététiques sans ajouts de lipides tout en conservant la qualité gustative du produit.

La quantité des repas est étudiée en fonction de l'âge à partir d'une fiche technique comportant les valeurs nutritionnelles.

Chaque menu est composé :

- D'une entrée chaude ou froide
- D'un légume ou féculent
- D'une viande ou poisson
- D'un fromage
- D'un dessert
- D'un potage (en option)



Si votre état de santé (diabétique, régime sans sel...) vous contraint à un régime particulier sur simple prescription médical, nous nous engageons à le respecter.

3/ Nos engagements envers vous et notre planète

1. Garder le contact avec les particuliers

Le portage de repas à domicile s'inscrit dans la politique du maintien à domicile des personnes âgées. Chaque jour (même les week-ends et

jours fériés) entre 08h00 et 12h00 un livreur apportera le repas à votre domicile.

2. Produits du terroir / Producteurs locaux

La cuisine centrale privilégie les produits locaux et de saison car c'est moins d'énergie consommée pour sa production et son transport et du coup, moins de gaz à effet de serre pour la planète.

Le pain, les produits BOF, les viandes (volailles et viandes rouges), certains produits frais (pommes, cerises, fraises, myrtilles....) proviennent de producteurs locaux : Ardèche, Sainte-Sigolène, Saint-Didier-en-Velay, Polignac, Firminy, St Priest-en-Jarez...

3. Saisonnalité des produits

Manger des fruits et légumes **de saison** permet de respecter les rythmes naturels et diminuer les cultures sous serre, toujours très dispendieuses d'énergie et d'engrais. En achetant des fruits importés de l'autre bout de la planète, on consomme surtout le pétrole nécessaire pour leur transport.

La cuisine essaye au maximum de privilégier la saisonnalité des produits, surtout en ce qui concerne les fruits. N'importe quel légume peut néanmoins se retrouver au menu tout au long de l'année grâce à l'utilisation de produits en conserve.

4. Développement durable

La cuisine centrale s'engage également en faveur du développement durable :

- Notre capacité de stockage nous permet de réduire les livraisons et de diminuer les transports.
- Nous effectuons le tri sélectif des cartons, conserves, plastiques et verres.
- Nous n'utilisons plus d'huile de friture mais exclusivement de l'huile de tournesol.
- Les graisses sont traitées par la société VALVERT et recyclées.



4/ Livraison

Effectuées quotidiennement grâce à trois véhicules :

- un véhicule de marque Citroën de type « jumpy » et un véhicule de marque Citroën de type « jumper » équipé d'un hayon, affectés à la livraison en liaison chaude des collectivités.



- un véhicule de marque Citroën, réfrigéré, de type « berlingo » affecté à la livraison en liaison froide des repas à domicile.



Pour la livraison en liaison chaude, nous utilisons des conteneurs isothermes de marque RIEBER.

Un contrôle en température au départ de la livraison est effectué par le cuisinier : les plats partent à un minimum de 70 degrés.

5/ Tarifs

Collectivités : Pour toute demande de tarifications merci de bien vouloir nous contacter du lundi au vendredi de 09h00 à 16h30.

Particuliers :

Le repas comprenant une entrée (chaude ou froide), une viande ou poisson, un légume ou féculant, fromage, dessert, pain est à :

6.70€ TTC

- Un potage de légumes peut vous être proposé pour **0.80€ TTC**
- Le transport du repas est pris en compte dans le montant total.

6/ Contact

Pour tout renseignement complémentaire l'EURL la Croix des Rameaux se tient à votre entière disposition du lundi au vendredi de 09h00 à 16h30.

Vous trouverez ci-joint notre brochure présentant le portage de repas à domicile : [brochure EURL la Croix des Rameaux](#).