

INFORMATIONS PRATIQUES MODE D'EMPLOI DES REPAS LIVRES

Madame, Monsieur,

Les repas que vous recevrez comprennent :

- ❖ Un potage ou une entrée
- ❖ Un plat protéique (viande, poisson, œuf ou fromage)
- ❖ Un farineux
- ❖ Un légume cru ou cuit
- ❖ Un dessert

Dès la réception des repas, stocker celui-ci au réfrigérateur avant de le régénérer.

- La date limite de consommation est indiquée sur chaque met.
- Pour chaque repas livré, bien tenir compte des indications données par le livreur quant à la meilleure manière de réchauffer votre plat.
- Préparation au four traditionnel : 45 minutes à 90°
- Four à micro-ondes : la durée de cuisson doit se monter à 2 minutes.
Cette méthode est conseillée car elle garde mieux l'humidité des aliments et évite le dessèchement.

Pour les deux méthodes, le film protecteur doit être gardé pendant la cuisson en y pratiquant quelques ouvertures afin d'ôter le surplus éventuel d'humidité. En ce qui concerne le potage, il est conseillé d'ôter le couvercle.

La vaisselle plastique est jetable : seule la boîte isotherme bleue est à conserver et à remettre au livreur lors de son prochain passage.

L'Association du Foyer St-Paul et Eldora vous souhaite un excellent appétit.

Cologne, Janvier 2015