

Guide de l'utilisateur de la prestation des repas à domicile

Pour un fonctionnement optimal de notre service de repas, nous vous sommes reconnaissants de prendre connaissance et respecter les quelques règles ci-dessous :

Tarifs :

Nos tarifs restent inchangés, à savoir, 18 CHF/repas.

Commande des repas :

Les personnes intéressées reçoivent le mardi, les menus de la semaine suivante. Le double de la fiche menu qui fait office de bon de commande est à transmettre à votre livreur, une fois vos choix effectués, au plus tard le lundi. Vous avez également la possibilité de nous communiquer ce document par mail à l'adresse suivante :

repas@foyer-st-paul.ch

Vous pouvez nous contacter pour toutes questions au 022/718.11.11 du lundi au vendredi de 8h45 à 12h15 et de 13h00 à 17h00. Les demandes reçues en dehors de ces heures (notamment le week-end) ne seront traitées que le matin du premier jour ouvrable suivant.

Le menu qui vous sera proposé chaque jour comprendra deux entrées, trois plats dont un végétarien et deux desserts sauf le vendredi où ce nombre sera porté à 3 entrées, 4 plats dont un végétarien et trois desserts afin que vous puissiez commander un repas pour chaque jour (vendredi, samedi et dimanche). L'ensemble des commandes pour le weekend, vous seront livrées le vendredi.

Pour effectuer votre choix il vous suffira de cocher l'entrée, le plat et le dessert désirés et d'indiquer le nombre de repas commandés. Nos livreurs sont bien entendu à votre disposition pour vous accompagner dans cette démarche si vous en éprouvez le besoin. **Nous tenons à vous préciser que nous ne pourrions pas accepter toute autre modification des menus et que si les délais de réception de la fiche menu ne sont pas respectés nous ne pouvons garantir la livraison de l'intégralité de votre commande.**

Exemple :

	Entrée	Plat traditionnel	Plat végétarien	Dessert	
Lundi	Menu 1 Salade mêlée GRTA	<input checked="" type="checkbox"/>	Parmentier de boeuf (Autriche) aux légumes <input type="checkbox"/>	Parmentier de quorn aux légumes GRTA <input type="checkbox"/>	Eclair au chocolat <input checked="" type="checkbox"/>
	Menu 2 Potage de légumes GRTA	<input type="checkbox"/>	Saucisse de veau (Suisse) aux oignons Pâtes à l'huile d'olive Ratatouille <input checked="" type="checkbox"/>	Salade mêlée GRTA <input type="checkbox"/>	Compote de poire <input type="checkbox"/>

Menu commandé : salade mêlée, saucisse de veau, pâtes, ratatouille, et éclair au chocolat.

Annulation :

Il est possible d'annuler une commande par téléphone ou par mail avant midi la veille du jour de livraison. Passé ce délai le ou les repas commandés vous seront facturés.

Livraison :

Les repas sont livrés le jour même entre 8h00 et 13h00.

Si vous êtes absent au moment de la livraison, les repas seront déposés devant chez vous (à un endroit défini avec vous), dans une boîte isotherme bleue ou noire, qui est à conserver et à remettre au livreur lors de son prochain passage.

Facturation :

Une facture mensuelle détaillée vous sera adressée entre le 10 et le 15 du mois suivant.

Méthode de remise en température :

Au four à micro-ondes :

Réchauffer la barquette telle quelle durant 2 à 5 minutes à 750 Watts. Attention cette information est donnée à titre indicatif car la durée dépend de la puissance de votre micro-ondes. Nous vous encourageons à privilégier ce type de mise à température continuons qui évite le dessèchement.

Au four traditionnel pour le plat principal :

Oter l'opercule du plat principal, et réchauffer à une température maximum de 110°C durant 25 à 30 minutes.

ASSOCIATION DU FOYER SAINT-PAUL
Frédéric Lejuste

