



Tarifs, Contact et Renseignements:

EHPAD de Montbron
Service Cuisine
du lundi au samedi à partir de 14h00
05.45.70.45.60

Ne pas jeter sur la voie publique



L'EHPAD de Montbron

vous propose un service de portage de repas à domicile



L'EHPAD de Montbron en partenariat avec la municipalité Montbronnaise, vous présente un service de portage de repas à domicile pour les personnes âgées, mais aussi pour les personnes désirant un repas équilibré sans avoir à faire les courses ou la cuisine.

Ce service existant depuis plus de 30 ans, l'EHPAD de Montbron a voulu retravailler et repenser la production de ses repas, pour améliorer la qualité, le service et la distribution. La commune de Montbron partenaire de ce service en mettant à disposition un agent pour assurer la livraison des repas, permet aujourd'hui de livrer dans les communes avoisinantes.

Parfois, avec l'âge, l'appétit diminue, l'envie de cuisiner aussi et l'on rencontre des difficultés à faire ses courses..

Continuer à avoir une alimentation équilibrée est important pour prévenir les risques de dénutrition, de chutes et de maladie. Cela entretient également le moral.



**L'EHPAD de Montbron vous propose
une cuisine équilibrée;
les menus sont élaborés par notre diététicienne
et l'équipe cuisine.**

Ce service existant depuis plus de 30 ans, l'EHPAD de Montbron a voulu retravailler et repenser la production de ces repas, pour améliorer la qualité, le service et la distribution.

Les repas sont préparés sur place le jour même, puis conditionnés en barquettes pour la livraison du lendemain à +3°C.

Nos engagements

- La qualité
- Une production sur place, dans notre cuisine
- Satisfaction clients et suivi Qualité
- Menus de saison
- Produits locaux et Bio
- Menus adaptés



Tarifs,
Contact et Renseignements: EHPAD de Montbron
Service Cuisine à partir de 14h00
05.45.70.45.60

Exemples de Potages

- Soupe de Cresson
- Potage de Potiron
- Velouté de légumes
- Crème d'asperge

Exemples d'entrées

- Tomates en salade
- Radis au beurre
- Saucisson sec et beurre
- Carottes rapées
- Concombre en vinaigrette
- Grillon Charentais

Exemples de Plats

- Pieds de cochons en sauce
- Gigot d'agneau mogettes à la couenne
- Carbonade Flamande

