



DES **REPAS** CUISINÉS ET VARIÉS LIVRÉS **CHEZ VOUS**



- **Vous choisissez**
des repas dans nos menus variés
en fonction des saisons



- **Nous livrons**
directement à votre domicile



- **Vous appréciez**
des repas équilibrés et copieux
7 jours / 7

NOTRE MISSION :
VOUS FACILITER LA VIE !

AMPER



Service aux personnes à domicile (SAP) 3111
www.amper.com



LES **AVANTAGES** DU SERVICE **AMPER**



*Pratique à consommer :
Juste à réchauffer !*



*Service sans engagement
de durée*



*Nutrition
personnalisée*



*La fin de la corvée
des courses !*



*Des économies :
50% de crédit d'impôt sur la livraison*



*Paiement facile et sécurisé
par prélèvement*

SOMMAIRE

VOS REPAS À DOMICILE PAGES 4 À 6

- Les menus (déjeuner, dîner)
- Les menus adaptés
- Contenant et contenu
- Conservation des plats
- Conseils pour réchauffer vos plats

COMMENT PROFITER DU SERVICE ? PAGES 7 À 9

- Informations utiles
- Devis et contrat
- Mise en place du service
- Modalités de livraison
- Parrainage
- Tarifs et facturation
- Aides financières
- Crédit d'impôt

AMPER, UN ENGAGEMENT DE SERVICES PAGES 10 À 11

- Toute une équipe déployée pour vous
- Nos engagements et valeurs

LE RECYCLAGE DE VOS BARQUETTES PAGE 11

- Un geste pour la planète

VOS REPAS À DOMICILE

LES MENUS

COMPOSITION DE VOS DÉJEUNERS

- potage ou laitage
- hors d'œuvre
- plat principal
- légumes d'accompagnement
- fromage ou produit laitier
- dessert ou fruit
- + 1 petit pain
- + 1 portion de beurre

CHAQUE JOUR AU DÉJEUNER,
2 MENUS AU CHOIX !

NOUVEAU

Option pâtisserie



COMPOSITION DE VOS DÎNERS

- plat
- légumes
- dessert

- Du poisson au moins 1 fois par semaine
- Un menu gourmand le week-end
- Des menus festifs pour Noël et le Nouvel An
- Une option pâtisserie

DÉCOUVREZ LE MENU "GOURMAND"

Faites-vous plaisir à la carte !





■ LES MENUS ADAPTÉS

Si votre médecin préconise un menu adapté, nous pouvons vous proposer :

- le menu «pauvre en sucre et limité en graisse», en cas de prescriptions diabétiques particulières
- le menu «pauvre en sel», hyposodé à 2 à 4 g de sel par jour
- le menu «confort intestinal», pour les personnes ayant des troubles intestinaux (colopathie fonctionnelle, constipation, diarrhée, douleur...)
- le menu «mixé», conseillé en cas de troubles bucco-dentaires et/ou de déglutition
- le menu «végétarien»
- le menu «facile à manger», pour les personnes rencontrant des problèmes de mastication ou d'une dépendance ponctuelle à la mobilité

■ CONSERVATION DES PLATS

- respecter la Date Limite de Consommation (DLC)
- conserver au frais les barquettes non réchauffées et non ouvertes.
- jeter impérativement les aliments dont la date de limite de consommation est dépassée.
- **ne pas congeler** les plats car certains ingrédients l'on peut être déjà été.

■ CONTENANT ET CONTENU

UN EMBALLAGE SOIGNÉ

Vos repas vous seront livrés froids, dans un sac en papier, sous barquettes individuelles recyclables et soigneusement étiquetées (numéro d'agrément de la cuisine, description du contenu, date de fabrication, date limite de consommation et température de stockage).

QUI CUISINE POUR VOUS ?

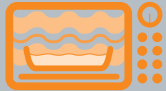



















Pour cuisiner vos repas, le service de restauration Ansamble est notre partenaire depuis plus de 20 ans.

Ansamble préserve le potentiel de nos régions, garantit des produits locaux et s'engage pour une alimentation saine et équilibrée.

CONSEILS POUR RÉCHAUFFER VOS PLATS

MODE DE CUISSON

PLATS

	 Four micro-ondes	 Four traditionnel	 Poêle	 Casserole
	La barquette peut être utilisée directement dans le micro-ondes	Ne pas mettre les barquettes directement au four ou dans la casserole !		
		Versez le contenu de la barquette dans un récipient adapté	Préchauffer légèrement un peu d'huile, verser le contenu de la barquette dans la poêle	Verser le contenu de la barquette dans la casserole, ajouter 2 cuillères à soupe d'eau et couvrir si besoin
<ul style="list-style-type: none"> • volaille rôtie • brochette de volaille • saucisse • boudin, andouillette • rôti (porc, veau, dinde) • côte de porc 	 3min <ul style="list-style-type: none"> • Barquette fermée • cuisson douce 	 25min <ul style="list-style-type: none"> • Thermostat moyen 	<ul style="list-style-type: none"> • Feux doux • retourner plusieurs fois 	
<ul style="list-style-type: none"> • cordon bleu • rissolette de veau • poisson pané frit • meunière • omelette 	 2min <ul style="list-style-type: none"> • Barquette ouverte • cuisson douce 	 20min <ul style="list-style-type: none"> • Thermostat moyen 	 2min chaque face <ul style="list-style-type: none"> • Feux doux 	
<ul style="list-style-type: none"> • steak haché 			 1min chaque face <ul style="list-style-type: none"> • Feux doux 	
<ul style="list-style-type: none"> • viandes en sauce • spaghetti bolognaise • poisson en sauce 	 4min <ul style="list-style-type: none"> • Barquette fermée • cuisson douce 	 35min <ul style="list-style-type: none"> • Thermostat moyen • Film aluminium 		<ul style="list-style-type: none"> • Casserole couverte • remuer de temps en temps
<ul style="list-style-type: none"> • riz • pâtes • semoule • purée, pommes vapeur 	 3min <ul style="list-style-type: none"> • Barquette fermée • cuisson douce 	 45min <ul style="list-style-type: none"> • Thermostat moyen • Film aluminium 		
<ul style="list-style-type: none"> • quiche • pizza • friand 	 2min <ul style="list-style-type: none"> • Barquette ouverte • cuisson douce 	 20min <ul style="list-style-type: none"> • Thermostat moyen 		
<ul style="list-style-type: none"> • pommes sautées • pommes dauphines • pommes duchesses 	 2min <ul style="list-style-type: none"> • Barquette ouverte • cuisson douce 	 20min <ul style="list-style-type: none"> • Thermostat moyen 	<ul style="list-style-type: none"> • Saisir à feu vif 	
<ul style="list-style-type: none"> • légumes verts • haricots blancs • lentilles 	 3min <ul style="list-style-type: none"> • Barquette fermée • cuisson douce 			<ul style="list-style-type: none"> • Remuer de temps en temps
<ul style="list-style-type: none"> • gratins • hachis Parmentier • brandade de poisson • légume farci 	 4min <ul style="list-style-type: none"> • Barquette ouverte • cuisson douce 	 45min <ul style="list-style-type: none"> • Thermostat moyen 		

COMMENT PROFITER DU SERVICE ?

INFORMATIONS UTILES

Vous pouvez nous contacter au **02 97 46 53 14**

ou passer dans nos agences à Vannes et Auray

pour vous renseigner sur le service de portage de repas AMPER.

TESTEZ UN REPAS !

Vous pouvez demander à **tester le portage** de repas avant de l'adopter.

Contactez-nous pour en profiter !

C'EST GRATUIT

DEVIS ET CONTRAT

En fonction de vos besoins, nous établissons un devis/contrat que nous vous faisons parvenir par email ou courrier.

Après lecture et signature vous nous retournez un exemplaire accompagné du mandat de prélèvement et d'un RIB.



MISE EN PLACE DU SERVICE

Dès la contractualisation le service peut être mis en place.

La première commande est prise par téléphone ou, en cas de difficulté, vous pouvez choisir de demander à l'agent de portage de passer à votre domicile.

MODALITÉS DE LIVRAISONS

AMPER livre en liaison froide, au domicile du client.
L'agent de portage s'assure que les repas sont conservés au réfrigérateur et à la bonne température (3/4°).

Nous vous livrons
le :



Lundi
Mardi
Mercredi
Jeudi
Vendredi
Samedi
Dimanche

Pour le repas
du :

Mardi
Mercredi
Jeudi
Vendredi
Samedi
Dimanche
Lundi

Les commandes ou annulations doivent se faire **avant 10h** la veille de la livraison (hors samedi et dimanche).

Pour faciliter les livraisons, nous vous demandons, dans la limite du possible, de ne pas vous absenter au moment de la distribution ou de nous donner une solution afin que le repas soit livré dans les normes d'hygiène et de sécurité (double des clés, voisins...).

Attention : nous ne laissons les repas qu'en main propre ou dans un réfrigérateur.



PARRAINAGE

Parrainez et soyez récompensé !

► pour vous 2 repas gratuits
ainsi que pour votre filleul

■ TARIFS ET FACTURATION

Prix du repas*	Midi	Soir	Midi + Soir	Menu Gourmand
Personne seule	▶ 11,50 €	▶ 11,20 €	▶ 17,85 €	▶ 15 €
Couple (par pers.) (ou 2 repas le même jour)	▶ 10,50 €	▶ 10,50 €	▶ 16,70 €	▶ 13,55 €

Option pâtisserie ▶ 2,35 €

* livraison comprise

La facture vous sera envoyée à terme échu, vers le 5 du mois suivant. Afin de faciliter la gestion administrative nous privilégions le prélèvement automatique.

Cotisation d'adhésion annuelle à l'association

▶ 15 €

Frais de gestion

- ▶ 35 € pour les nouveaux adhérents
- ▶ 10 € pour les clients bénéficiant déjà des services d'AMPER

■ AIDES FINANCIÈRES

- ▶ AMPER est agréée CARSAT, vous n'avez que le reste à charge à payer
- ▶ Des aides financières peuvent être obtenues auprès de votre caisse de retraite, votre mutuelle ou du Conseil Départemental.

■ CRÉDIT D'IMPÔT

- ▶ Pour tous depuis janvier 2018
- ▶ vous avez aussi la possibilité d'obtenir un crédit ou une réduction d'impôt sur la part livraison.
(Selon conditions de la législation en vigueur).



*sur la livraison

UN ENGAGEMENT DE SERVICES

TOUTE UNE ÉQUIPE DÉPLOYÉE POUR VOUS

RESPONSABLE
DE SERVICE



Alan GUILLO

ASSISTANTE
TECHNIQUE



Tiphaine GERGAUD

AGENTS DE PORTAGE DE REPAS



Jean-Philippe MALEFANT



Isabelle GUEDAS



Jacqueline LAUNAY



Sandrine LECARDONNEL



Elodie LE DUC



Floriane GUIHO



Isabelle LUCAS



Aymeline MORIN



Karine RIALLOT



Vanessa ROBINARD



Catherine THOMAZIC

LES AGENTS DE PORTAGE DE REPAS ASSURENT POUR VOUS

- la gestion de vos commandes hebdomadaires
- la livraison de vos repas
- une attention à votre alimentation et aux denrées périssables du réfrigérateur
- une présence et des visites régulières

« NOUS SOMMES GARANTS
DU RESPECT
DES CONDITIONS D'HYGIÈNE
ET DE FRAICHEUR
DES PRODUITS LIVRÉS
À VOTRE DOMICILE »



■ NOS ENGAGEMENTS ET VALEURS

- AMPER est une association à but non-lucratif (loi 1901) créée le 1^{er} février 1994 à l'initiative de la MSA.
- AMPER a obtenu la certification AFNOR sur le label « Services aux personnes ».
- AMPER bénéficie des agréments du Conseil Départemental et de la DIRECCTE (Direction Régionale des Entreprises, de la Concurrence, de la Consommation, du Travail et de l'Emploi).



LE **RECYCLAGE** DE VOS **BARQUETTES**

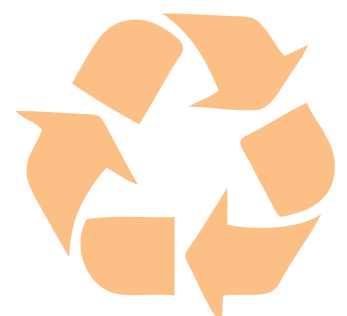
ASSOCIEZ-VOUS À AMPER, FAITES UN GESTE POUR LA PLANÈTE

- DONNEZ UNE SECONDE VIE À VOS BARQUETTES D'EMBALLAGE
- ENSEMBLE PARTICIPONS À LEUR TRANSFORMATION

Les barquettes plastiques de vos repas AMPER sont en polypropylène.

Une fois débarrassées de leurs impuretés, les barquettes sont broyées en fines paillettes, qui viendront alimenter des machines d'injection.

Ainsi les barquettes ont une seconde vie sous forme de pot de fleur, pare-choc de voiture, cagettes de transport, ...



AMPER C'EST AUSSI TOUS LES SERVICES À DOMICILE

- MÉNAGE - REPASSAGE
- JARDINAGE
- AIDE ET MAINTIEN À DOMICILE
- SOUTIEN AUX FAMILLES
- TÉLÉASSISTANCE
- GARDE D'ENFANTS
- AIDE AUX AIDANTS



DEMANDEZ-NOUS CONSEIL

6 av. G^{al} Borgnis Desbordes
56018 VANNES
amper.asso.fr
02 97 46 53 14 / 02 99 01 83 59



prad@amper-asso.fr

AMPER



msa
SERVICES