

Quelques conseils pratiques

Dès la livraison:

Placer toutes vos barquettes au réfrigérateur jusqu'à leur consommation.

Les barquettes

Certains contenus des barquettes sont à réchauffer, d'autres pas :



- Les barquettes saumon ou les grandes barquettes blanches contiennent le plat de résistance (légumes et viandes) et/ou des aliments qui doivent être réchauffés.



- Les barquettes transparentes ou opaques contiennent les deux entrées et le dessert qui ne doivent pas être réchauffés. Le potage se situe dans une petite barquette blanche dont le contenu est à faire réchauffer dans une casserole.

- A noter que **toutes les barquettes**, à l'exception de l'opercule plastique, **sont recyclables**.

Réchauffer:

Vous disposez d'un four traditionnel :

Préchauffer le four pendant environ 10 minutes, placer le contenu de la barquette dans un plat adapté au four, le placer dans le four et réchauffer entre 10 et 15 minutes.

Vous disposez d'un four micro-ondes :

Pas de préchauffage, placer dans le micro-ondes soit :

- la barquette de couleur saumon ou les grandes barquettes blanches après avoir enlevé le film transparent.
- placer le contenu de la barquette dans un plat adapté au four micro-ondes et le placer dans celui-ci.

Vous disposez d'un gaz ou de plaque électrique :

Mettre le contenu de la barquette dans une casserole ou une poêle et faire chauffer pendant une dizaine de minutes.



Liaison froide

Vos repas sont livrés froids à votre domicile, les spécialistes de la restauration collective parlent alors de « liaison froide ».

Pour la liaison froide, les aliments, après cuisson, sont refroidis. Les normes de sécurité sont strictes :

il faut passer de plus de 65 degrés à moins de 10 degrés en 2 heures maximum. Des véhicules réfrigérés sont utilisés pour le portage des repas. Vous n'avez plus qu'à réchauffer votre repas avant de le déguster.

BON APPETIT

Action Gérontologique Arédiennne
16, Avenue du Général de Gaulle
87500 Saint Yrieix La Perche
TEL : 05.55.08.11.19.

➔ Les aliments doivent être consommés le jour même de la livraison ;

➔ Pour réchauffer les aliments, les barquettes doivent être ouvertes ou le film transparent percé ;



➔ Certaines barquettes « saumon » ou les grandes blanches contiennent des aliments (morceau de tarte) qui ne doivent pas être réchauffés.

Votre repas servi à domicile



par liaison froide