

TARIFS : 2026

Fixé chaque année par le Conseil d'Administration de l'EHPAD :

Le tarif de 13.48 € par unité de repas,
Comprend le prix du repas et sa livraison.



PORTAGE DE REPAS A DOMICILE

EHPAD Mont Le Roux à HUELGOAT

FORMALITES :

Inscription par téléphone
et signature d'une convention de service,
modifiable et révocable, dans un délai
de 72 heures maximum.

PAIEMENTS :

- Sur factures mensuelles des consommations,
- Par prélèvements automatiques ou chèques à l'ordre du Trésor public.

**RENSEIGNEMENTS
OU
MISE EN PLACE DU SERVICE**

LIGNE DIRECTE DU SERVICE CUISINE :

**02 98 99 81 36
Jusqu'à 15h00
Du lundi au samedi**

**Ou le
02 98 99 71 63
(Choix 6)**



Mise à jour Janvier 2026

PUBLIC CONCERNE :

Le service de portage de repas à domicile de l'EHPAD d'Huelgoat, propose **à tout public** ayant des difficultés momentanées ou pour favoriser le maintien à domicile des personnes âgées, un service de livraison de repas complets à domicile.

ZONES et FREQUENCES DE LIVRAISONS :

Les communes desservies par le portage :

Le mardi, jeudi, et samedi

- ❖ Plouyé
- ❖ Collorec
- ❖ Locmaria Berrien
- ❖ Poullaouen
- ❖ Scrignac
- ❖ Bolazec
- ❖ Berrien
- ❖ La Feuillée
- ❖ Botmeur
- ❖ Brennilis
- ❖ Huelgoat

L'EHPAD étudiera toute demande sur une autre commune.

La 1^{ère} livraison se fait 72h après la demande d'inscription.

Les livraisons sont assurées les jours fériés.

Les clients seront informés de tout retard de livraison de quelques heures, en cas d'évènements climatiques ou techniques.

MENU TYPE :

Votre repas comprend :

***1 potage
1 entrée froide
1 plat principal
1 fromage
1 laitage
1 dessert***

***1 pain de 200g
1 dosette de café soluble
/ ou de thé***

Tous les éléments de la livraison font l'objet de contrôle qualité et hygiène, selon les normes en vigueur. Ils sont conditionnés, et livrés à une température entre 0 et 3°C.

Au-delà de la livraison, l'établissement ne peut être considéré comme responsable des conditions de conservation, de préparation, et de consommation des éléments de la livraison.

LE CHEF ET SON EQUIPE VOUS PROPOSENT :

Des plats de saison, des menus à thèmes, et menus de fêtes !

Des menus élaborés en collaboration avec un diététicien dans le respect de vos besoins nutritionnels.

Des menus adaptés à vos goûts et intolérances.

Des préparations adaptées :

- ❖ si prescriptions de régimes (sans sucre, sans sel,...)
- ❖ si besoin en textures modifiées, ou eaux gélifiées