

menus
DIASEL
à teneur en sel réduit

DU 9 AU 15 NOVEMBRE 2020

	MIDI	SOIR (livré le matin)
LUNDI 9 novembre	Asperges vinaigrette Estouffade de porc aux champignons Spaëtzle / Chou rouge Fromage blanc nature	Soupe au lait Rôti de dinde au pinot noir Quinoa / Duo de courgettes Abricots au naturel
MARDI 10 novembre	Soupe bretonne Filet de colin au curry ou Sauté de veau au jus Boulghour / Ratatouille Pomme Mouliné : Purée de pomme	Soupe au pistou Langue de bœuf sauce Madère Pommes de terre au four Brocolis Yaourt à la grecque
MERCREDI 11 novembre Toussaint Livré mardi matin	Salade de betteraves Cocotte de poulet Basquaise Torsades / Choux de Bruxelles Crème dessert au citron	Crème de rutabaga Hachis Parmentier Batavia Cakes au chocolat
JEUDI 12 novembre	Poireaux à la vinaigrette Emincé de porc au thym et au miel Pommes de terre persillées Epinard Yaourt nature	Soupe de navet Quiche à la volaille Salade de haricots verts Gâteau de semoule
VENDREDI 13 novembre	Pâté de campagne Eglefin sauce à l'aneth ou Tranche de bœuf au romarin Purée de potiron Raisin noir	Soupe à l'oseille Timbale de pâtes aux petits légumes Scarole Clémentines
SAMEDI 14 novembre	Soupe de légumes verts Rôti de porc sauce grand-mère Lentilles à la ménagère Céleri à la tomate Mousse aux fruits rouges	Velouté de volaille Omelette piperade Pommes de terre rissolées Fenouil braisé Salade de fruits
DIMANCHE 15 novembre	Salade forestière Nouveauté Sauté de veau au vinaigre balsamique Riz / Haricots plats Tarte exotique	Plat froid Soupe aux choux Saumon grillé aux herbes Salade de pâtes Salade de concombre Purée de poire

menus
DIASEL
à teneur en sel réduit

DU 16 AU 22 NOVEMBRE 2020

	MIDI	SOIR (livré le matin)
LUNDI 16 novembre	Macédoine de légumes à la vinaigrette Sauté de volaille à l'échalote Coudes / Duo de carottes Orange	Consommé brunoise Rôti de porc à la hongroise Pommes de terre fondantes Blettes persillées Yaourt aux fruits
MARDI 17 novembre	Salade de radis Filet de merlu à l'Américaine ou Carbonade flamande Purée de chou vert Far breton	Potage aux légumes d'hiver Emincé de veau à l'estragon Farfalles / Flan de légumes Purée pomme coing
MERCREDI 18 novembre	Salade de céleri Estouffade de porc à la sauge Pommes de terre persillées Navet braisé Salade de fruits	Soupe de patate douce Moussaka Riz Mousse au chocolat
JEUDI 19 novembre	Velouté Dubarry Bœuf en daube Cœur de blé / Haricots verts Petits suisses nature	Soupe de fenouil Ragoût de pommes de terre, bœuf haché et origan Batavia Quetsches au naturel
VENDREDI 20 novembre	Soupe de lentilles Filet de lieu au cidre ou Emincé de veau à l'ancienne Fondue de poireaux et pommes de terre Salade d'ananas	Velouté de potiron Tarte à l'oignon Salade de betteraves Cakes à la framboise
SAMEDI 21 novembre	Salade de thon Endives au jambon Pommes de terre rôties au romarin Purée pomme banane	Plat froid Soupe au cresson Haut de cuisse de poulet grillé Taboulé Salade de chou fleur Pomme au four
DIMANCHE 22 novembre	Salade d'artichaut à la vinaigrette Rosbif de cheval Spaëtzle / Champignons à l'ail Tarte à la pêche	Consommé Célestine Filet de colin sauce aurore Purée de brocolis Kiwi

DU 23 AU 29 NOVEMBRE 2020

**menus
DIASEL**
à teneur en sel réduit.

	MIDI	SOIR (livré le matin)
LUNDI 23 novembre	Carottes cuites à la coriandre Sauté de porc Jurassien Haricots blancs / Ratatouille Purée de pomme	Soupe à l'oignon Risotto aux légumes Tomate au four Douceur de fruits au naturel
MARDI 24 novembre	Pâté de foie Marmite de poisson ou Sauté de veau sauce piment d'Espelette Macaronis / Courgettes aux herbes Salade d'agrumes	Potage de vermicelles Emincé de porc sauce brune Pommes de terre rissolées Trio de chou Tiramisu
MERCREDI 25 novembre	Velouté de julienne Rôti de porc à la provençale Quinoa / Chou rouge Raisin	Velouté de brocolis Tagliatelles à la Napolitaine Salade feuille de chêne Yaourt nature
JEUDI 26 novembre	Salade de chou blanc au cumin Pot au feu garni Pommes de terre sautées Légumes du pot Poires au naturel	Soupe de flocons d'avoine Œufs brouillés Petits pois Carottes Vichy Délice flan coco
VENDREDI 27 novembre	Salsifis persillés Filet de hoki à la ciboulette ou Sauté de volaille au jus Boulghour / Légumes du soleil Mousse à la vanille	Crème à l'oseille Foie de volaille charcutière Purée d'épinards Gâteau de semoule
SAMEDI 28 novembre	Velouté de tomates Crozzifettes Scarole Clémentines	Crème de navets Colin à la bordelaise Pommes de terre nature Haricots beurre persillés Cakes au citron
DIMANCHE 29 novembre	Terrine de poisson Tranche de veau au paprika Pommes de terre campagnardes Gratin de légumes Tarte aux pommes	Plat froid Soupe de légumes Jambon Salade de blé Salade forestière Purée pomme ananas

En cas de question sur les allergènes, contactez-nous



abrapa
ensemble partageons la vie

**PORTAGE
de repas**

menus DIABÉTIQUE SANS SEL
à teneur en sel réduit
DU 9 AU 29 NOVEMBRE 2020

Les missions d'un porteur de repas

Il était une fois les porteurs de repas...

Notre journée débute à 7 heures du matin, à la cuisine centrale POIVRESEL & bout'chou à Entzheim. Nous y récupérons les repas commandés la veille et vérifions l'intégralité de la commande vu la diversité des plats et menus que nous livrons.

Un relevé de température des repas est effectué afin de s'assurer que tout est en règle sur le plan sanitaire. Puis nous prenons notre feuille de route : liste des personnes à livrer selon un itinéraire bien précis, et c'est parti.

La livraison commence par le contrôle de la bonne température du frigo du véhicule. Ensuite nous repérons les nouveaux clients de la tournée.

Depuis la crise sanitaire, nous devons être prudents, respecter les gestes barrières et avoir tout le matériel nécessaire dans nos véhicules (masques, gel, lingettes de désinfection). Objectif : nous protéger et protéger nos clients.

Ces mesures sont parfois difficiles pour nos clients sur le plan social mais nous prenons toujours quelques minutes et trouvons les mots pour les rassurer, voir s'ils vont bien car nous sommes souvent le seul contact de la journée. La distribution des feuillets de menus, toutes les 3 semaines, est aussi une de nos missions. Nos clients apprécient de connaître les menus à venir. Nous veillons sur les personnes et sommes toujours inquiets de trouver une porte close, ou de trouver une personne en difficulté.

La journée se termine en s'assurant du bon fonctionnement du véhicule, ce qui se traduit par la vérification des niveaux ainsi que de la propreté du véhicule avant de repartir pour une nouvelle tournée le lendemain...

Récit d'une journée de D., porteur de repas à Schirmeck.

Strasbourg

Tél. 03 88 37 22 31



DU 23 AU 29 NOVEMBRE 2020

**menus
DIASEL**
à teneur en sel réduit.

	MIDI	SOIR (livré le matin)
LUNDI 23 novembre	Carottes cuites à la coriandre Sauté de porc Jurassien Haricots blancs / Ratatouille Purée de pomme	Soupe à l'oignon Risotto aux légumes Tomate au four Douceur de fruits au naturel
MARDI 24 novembre	Pâté de foie Marmite de poisson ou Sauté de veau sauce piment d'Espelette Macaronis / Courgettes aux herbes Salade d'agrumes	Potage de vermicelles Emincé de porc sauce brune Pommes de terre rissolées Trio de chou Tiramisu
MERCREDI 25 novembre	Velouté de julienne Rôti de porc à la provençale Quinoa / Chou rouge Raisin	Velouté de brocolis Tagliatelles à la Napolitaine Salade feuille de chêne Yaourt nature
JEUDI 26 novembre	Salade de chou blanc au cumin Pot au feu garni Pommes de terre sautées Légumes du pot Poires au naturel	Soupe de flocons d'avoine Œufs brouillés Petits pois Carottes Vichy Délice flan coco
VENDREDI 27 novembre	Salsifis persillés Filet de hoki à la ciboulette ou Sauté de volaille au jus Boulghour / Légumes du soleil Mousse à la vanille	Crème à l'oseille Foie de volaille charcutière Purée d'épinards Gâteau de semoule
SAMEDI 28 novembre	Velouté de tomates Crozzifettes Scarole Clémentines	Crème de navets Colin à la bordelaise Pommes de terre nature Haricots beurre persillés Cakes au citron
DIMANCHE 29 novembre	Terrine de poisson Tranche de veau au paprika Pommes de terre campagnardes Gratin de légumes Tarte aux pommes	Plat froid Soupe de légumes Jambon Salade de blé Salade forestière Purée pomme ananas

En cas de question sur les allergènes, contactez-nous



abrapa
ensemble partageons la vie

**PORTAGE
de repas**

menus DIABÉTIQUE SANS SEL
à teneur en sel réduit
DU 9 AU 29 NOVEMBRE 2020

Les missions d'un porteur de repas

Il était une fois les porteurs de repas...

Notre journée débute à 7 heures du matin, à la cuisine centrale POIVRESEL & bout'chou à Entzheim. Nous y récupérons les repas commandés la veille et vérifions l'intégralité de la commande vu la diversité des plats et menus que nous livrons.

Un relevé de température des repas est effectué afin de s'assurer que tout est en règle sur le plan sanitaire. Puis nous prenons notre feuille de route : liste des personnes à livrer selon un itinéraire bien précis, et c'est parti.

La livraison commence par le contrôle de la bonne température du frigo du véhicule. Ensuite nous repérons les nouveaux clients de la tournée.

Depuis la crise sanitaire, nous devons être prudents, respecter les gestes barrières et avoir tout le matériel nécessaire dans nos véhicules (masques, gel, lingettes de désinfection). Objectif : nous protéger et protéger nos clients.

Ces mesures sont parfois difficiles pour nos clients sur le plan social mais nous prenons toujours quelques minutes et trouvons les mots pour les rassurer, voir s'ils vont bien car nous sommes souvent le seul contact de la journée. La distribution des feuillets de menus, toutes les 3 semaines, est aussi une de nos missions. Nos clients apprécient de connaître les menus à venir. Nous veillons sur les personnes et sommes toujours inquiets de trouver une porte close, ou de trouver une personne en difficulté.

La journée se termine en s'assurant du bon fonctionnement du véhicule, ce qui se traduit par la vérification des niveaux ainsi que de la propreté du véhicule avant de repartir pour une nouvelle tournée le lendemain...

Récit d'une journée de D., porteur de repas à Schirmeck.

Benfeld

Tél. 03 88 48 38 82



DU 23 AU 29 NOVEMBRE 2020

**menus
DIASEL**
à teneur en sel réduit.

MIDI

SOIR (livré le matin)

LUNDI
23 novembre

Carottes cuites à la coriandre
Sauté de porc Jurassien
Haricots blancs / Ratatouille
Purée de pomme

Soupe à l'oignon
Risotto aux légumes
Tomate au four
Douceur de fruits au naturel

MARDI
24 novembre

Pâté de foie
Marmite de poisson
ou Sauté de veau sauce piment
d'Espelette
Macaronis / Courgettes aux herbes
Salade d'agrumes

Potage de vermicelles
Emincé de porc sauce brune
Pommes de terre rissolées
Trio de chou
Tiramisu

MERCREDI
25 novembre

Velouté de julienne
Rôti de porc à la provençale
Quinoa / Chou rouge
Raisin

Velouté de brocolis
Tagliatelles à la Napolitaine
Salade feuille de chêne
Yaourt nature

JEUDI
26 novembre

Salade de chou blanc au cumin
Pot au feu garni
Pommes de terre sautées
Légumes du pot
Poires au naturel

Soupe de flocons d'avoine
Œufs brouillés
Petits pois
Carottes Vichy
Délice flan coco

VENDREDI
27 novembre

Salsifis persillés
Filet de hoki à la ciboulette
ou Sauté de volaille au jus
Boulghour / Légumes du soleil
Mousse à la vanille

Crème à l'oseille
Foie de volaille charcutière
Purée d'épinards
Gâteau de semoule

SAMEDI
28 novembre

Velouté de tomates
Crozzifettes
Scarole
Clémentines

Crème de navets
Colin à la bordelaise
Pommes de terre nature
Haricots beurre persillés
Cakes au citron

DIMANCHE
29 novembre

Terrine de poisson
Tranche de veau au paprika
Pommes de terre campagnardes
Gratin de légumes
Tarte aux pommes

Plat froid
Soupe de légumes
Jambon
Salade de blé
Salade forestière
Purée pomme ananas

abrapa
ensemble partageons la vie

**PORTAGE
de repas**

menus DIABÉTIQUE SANS SEL
à teneur en sel réduit
DU 9 AU 29 NOVEMBRE 2020

Les missions d'un porteur de repas

Il était une fois les porteurs de repas...

Notre journée débute à 7 heures du matin, à la cuisine centrale POIVRESEL & bout'chou à Entzheim. Nous y récupérons les repas commandés la veille et vérifions l'intégralité de la commande vu la diversité des plats et menus que nous livrons.

Un relevé de température des repas est effectué afin de s'assurer que tout est en règle sur le plan sanitaire. Puis nous prenons notre feuille de route : liste des personnes à livrer selon un itinéraire bien précis, et c'est parti.

La livraison commence par le contrôle de la bonne température du frigo du véhicule. Ensuite nous repérons les nouveaux clients de la tournée.

Depuis la crise sanitaire, nous devons être prudents, respecter les gestes barrières et avoir tout le matériel nécessaire dans nos véhicules (masques, gel, lingettes de désinfection). Objectif : nous protéger et protéger nos clients.

Ces mesures sont parfois difficiles pour nos clients sur le plan social mais nous prenons toujours quelques minutes et trouvons les mots pour les rassurer, voir s'ils vont bien car nous sommes souvent le seul contact de la journée. La distribution des feuillets de menus, toutes les 3 semaines, est aussi une de nos missions. Nos clients apprécient de connaître les menus à venir. Nous veillons sur les personnes et sommes toujours inquiets de trouver une porte close, ou de trouver une personne en difficulté.

La journée se termine en s'assurant du bon fonctionnement du véhicule, ce qui se traduit par la vérification des niveaux ainsi que de la propreté du véhicule avant de repartir pour une nouvelle tournée le lendemain...

Récit d'une journée de D., porteur de repas à Schirmeck.

Schirmeck

Tél. 03 88 48 38 82

En cas de question sur les allergènes, contactez-nous

abrapa
ensemble partageons la vie

**POIVRESEL
& bout'chou**
Restauration solidaire et sociale

DU 23 AU 29 NOVEMBRE 2020

**menus
DIASEL**
à teneur en sel réduit.

	MIDI	SOIR (livré le matin)
LUNDI 23 novembre	Carottes cuites à la coriandre Sauté de porc Jurassien Haricots blancs / Ratatouille Purée de pomme	Soupe à l'oignon Risotto aux légumes Tomate au four Douceur de fruits au naturel
MARDI 24 novembre	Pâté de foie Marmite de poisson ou Sauté de veau sauce piment d'Espelette Macaronis / Courgettes aux herbes Salade d'agrumes	Potage de vermicelles Emincé de porc sauce brune Pommes de terre rissolées Trio de chou Tiramisu
MERCREDI 25 novembre	Velouté de julienne Rôti de porc à la provençale Quinoa / Chou rouge Raisin	Velouté de brocolis Tagliatelles à la Napolitaine Salade feuille de chêne Yaourt nature
JEUDI 26 novembre	Salade de chou blanc au cumin Pot au feu garni Pommes de terre sautées Légumes du pot Poires au naturel	Soupe de flocons d'avoine Œufs brouillés Petits pois Carottes Vichy Délice flan coco
VENDREDI 27 novembre	Salsifis persillés Filet de hoki à la ciboulette ou Sauté de volaille au jus Boulghour / Légumes du soleil Mousse à la vanille	Crème à l'oseille Foie de volaille charcutière Purée d'épinards Gâteau de semoule
SAMEDI 28 novembre	Velouté de tomates Crozzifettes Scarole Clémentines	Crème de navets Colin à la bordelaise Pommes de terre nature Haricots beurre persillés Cakes au citron
DIMANCHE 29 novembre	Terrine de poisson Tranche de veau au paprika Pommes de terre campagnardes Gratin de légumes Tarte aux pommes	Plat froid Soupe de légumes Jambon Salade de blé Salade forestière Purée pomme ananas

En cas de question sur les allergènes, contactez-nous



abrapa
ensemble partageons la vie

**PORTAGE
de repas**

menus DIABÉTIQUE SANS SEL
à teneur en sel réduit
DU 9 AU 29 NOVEMBRE 2020

Les missions d'un porteur de repas

Il était une fois les porteurs de repas...

Notre journée débute à 7 heures du matin, à la cuisine centrale POIVRESEL & bout'chou à Entzheim. Nous y récupérons les repas commandés la veille et vérifions l'intégralité de la commande vu la diversité des plats et menus que nous livrons.

Un relevé de température des repas est effectué afin de s'assurer que tout est en règle sur le plan sanitaire. Puis nous prenons notre feuille de route : liste des personnes à livrer selon un itinéraire bien précis, et c'est parti.

La livraison commence par le contrôle de la bonne température du frigo du véhicule. Ensuite nous repérons les nouveaux clients de la tournée.

Depuis la crise sanitaire, nous devons être prudents, respecter les gestes barrières et avoir tout le matériel nécessaire dans nos véhicules (masques, gel, lingettes de désinfection). Objectif : nous protéger et protéger nos clients.

Ces mesures sont parfois difficiles pour nos clients sur le plan social mais nous prenons toujours quelques minutes et trouvons les mots pour les rassurer, voir s'ils vont bien car nous sommes souvent le seul contact de la journée. La distribution des feuillets de menus, toutes les 3 semaines, est aussi une de nos missions. Nos clients apprécient de connaître les menus à venir. Nous veillons sur les personnes et sommes toujours inquiets de trouver une porte close, ou de trouver une personne en difficulté.

La journée se termine en s'assurant du bon fonctionnement du véhicule, ce qui se traduit par la vérification des niveaux ainsi que de la propreté du véhicule avant de repartir pour une nouvelle tournée le lendemain...

Récit d'une journée de D., porteur de repas à Schirmeck.

Saverne

Tél. 03 88 01 05 49



DU 23 AU 29 NOVEMBRE 2020

**menus
DIASEL**
à teneur en sel réduit.

	MIDI	SOIR (livré le matin)
LUNDI 23 novembre	Carottes cuites à la coriandre Sauté de porc Jurassien Haricots blancs / Ratatouille Purée de pomme	Soupe à l'oignon Risotto aux légumes Tomate au four Douceur de fruits au naturel
MARDI 24 novembre	Pâté de foie Marmite de poisson ou Sauté de veau sauce piment d'Espelette Macaronis / Courgettes aux herbes Salade d'agrumes	Potage de vermicelles Emincé de porc sauce brune Pommes de terre rissolées Trio de chou Tiramisu
MERCREDI 25 novembre	Velouté de julienne Rôti de porc à la provençale Quinoa / Chou rouge Raisin	Velouté de brocolis Tagliatelles à la Napolitaine Salade feuille de chêne Yaourt nature
JEUDI 26 novembre	Salade de chou blanc au cumin Pot au feu garni Pommes de terre sautées Légumes du pot Poires au naturel	Soupe de flocons d'avoine Œufs brouillés Petits pois Carottes Vichy Délice flan coco
VENDREDI 27 novembre	Salsifis persillés Filet de hoki à la ciboulette ou Sauté de volaille au jus Boulghour / Légumes du soleil Mousse à la vanille	Crème à l'oseille Foie de volaille charcutière Purée d'épinards Gâteau de semoule
SAMEDI 28 novembre	Velouté de tomates Crozzifettes Scarole Clémentines	Crème de navets Colin à la bordelaise Pommes de terre nature Haricots beurre persillés Cakes au citron
DIMANCHE 29 novembre	Terrine de poisson Tranche de veau au paprika Pommes de terre campagnardes Gratin de légumes Tarte aux pommes	Plat froid Soupe de légumes Jambon Salade de blé Salade forestière Purée pomme ananas

En cas de question sur les allergènes, contactez-nous



abrapa
ensemble partageons la vie

**PORTAGE
de repas**

menus DIABÉTIQUE SANS SEL
à teneur en sel réduit
DU 9 AU 29 NOVEMBRE 2020

Les missions d'un porteur de repas

Il était une fois les porteurs de repas...

Notre journée débute à 7 heures du matin, à la cuisine centrale POIVRESEL & bout'chou à Entzheim. Nous y récupérons les repas commandés la veille et vérifions l'intégralité de la commande vu la diversité des plats et menus que nous livrons.

Un relevé de température des repas est effectué afin de s'assurer que tout est en règle sur le plan sanitaire. Puis nous prenons notre feuille de route : liste des personnes à livrer selon un itinéraire bien précis, et c'est parti.

La livraison commence par le contrôle de la bonne température du frigo du véhicule. Ensuite nous repérons les nouveaux clients de la tournée.

Depuis la crise sanitaire, nous devons être prudents, respecter les gestes barrières et avoir tout le matériel nécessaire dans nos véhicules (masques, gel, lingettes de désinfection). Objectif : nous protéger et protéger nos clients.

Ces mesures sont parfois difficiles pour nos clients sur le plan social mais nous prenons toujours quelques minutes et trouvons les mots pour les rassurer, voir s'ils vont bien car nous sommes souvent le seul contact de la journée. La distribution des feuillets de menus, toutes les 3 semaines, est aussi une de nos missions. Nos clients apprécient de connaître les menus à venir. Nous veillons sur les personnes et sommes toujours inquiets de trouver une porte close, ou de trouver une personne en difficulté.

La journée se termine en s'assurant du bon fonctionnement du véhicule, ce qui se traduit par la vérification des niveaux ainsi que de la propreté du véhicule avant de repartir pour une nouvelle tournée le lendemain...

Récit d'une journée de D., porteur de repas à Schirmeck.

Drulingen

Tél. 03 88 01 05 49



DU 23 AU 29 NOVEMBRE 2020

**menus
DIASEL**
à teneur en sel réduit.

	MIDI	SOIR (livré le matin)
LUNDI 23 novembre	Carottes cuites à la coriandre Sauté de porc Jurassien Haricots blancs / Ratatouille Purée de pomme	Soupe à l'oignon Risotto aux légumes Tomate au four Douceur de fruits au naturel
MARDI 24 novembre	Pâté de foie Marmite de poisson ou Sauté de veau sauce piment d'Espelette Macaronis / Courgettes aux herbes Salade d'agrumes	Potage de vermicelles Emincé de porc sauce brune Pommes de terre rissolées Trio de chou Tiramisu
MERCREDI 25 novembre	Velouté de julienne Rôti de porc à la provençale Quinoa / Chou rouge Raisin	Velouté de brocolis Tagliatelles à la Napolitaine Salade feuille de chêne Yaourt nature
JEUDI 26 novembre	Salade de chou blanc au cumin Pot au feu garni Pommes de terre sautées Légumes du pot Poires au naturel	Soupe de flocons d'avoine Œufs brouillés Petits pois Carottes Vichy Délice flan coco
VENDREDI 27 novembre	Salsifis persillés Filet de hoki à la ciboulette ou Sauté de volaille au jus Boulghour / Légumes du soleil Mousse à la vanille	Crème à l'oseille Foie de volaille charcutière Purée d'épinards Gâteau de semoule
SAMEDI 28 novembre	Velouté de tomates Crozzifettes Scarole Clémentines	Crème de navets Colin à la bordelaise Pommes de terre nature Haricots beurre persillés Cakes au citron
DIMANCHE 29 novembre	Terrine de poisson Tranche de veau au paprika Pommes de terre campagnardes Gratin de légumes Tarte aux pommes	Plat froid Soupe de légumes Jambon Salade de blé Salade forestière Purée pomme ananas

En cas de question sur les allergènes, contactez-nous



abrapa
ensemble partageons la vie

**PORTAGE
de repas**

menus DIABÉTIQUE SANS SEL
à teneur en sel réduit
DU 9 AU 29 NOVEMBRE 2020

Les missions d'un porteur de repas

Il était une fois les porteurs de repas...

Notre journée débute à 7 heures du matin, à la cuisine centrale POIVRESEL & bout'chou à Entzheim. Nous y récupérons les repas commandés la veille et vérifions l'intégralité de la commande vu la diversité des plats et menus que nous livrons.

Un relevé de température des repas est effectué afin de s'assurer que tout est en règle sur le plan sanitaire. Puis nous prenons notre feuille de route : liste des personnes à livrer selon un itinéraire bien précis, et c'est parti.

La livraison commence par le contrôle de la bonne température du frigo du véhicule. Ensuite nous repérons les nouveaux clients de la tournée.

Depuis la crise sanitaire, nous devons être prudents, respecter les gestes barrières et avoir tout le matériel nécessaire dans nos véhicules (masques, gel, lingettes de désinfection). Objectif : nous protéger et protéger nos clients.

Ces mesures sont parfois difficiles pour nos clients sur le plan social mais nous prenons toujours quelques minutes et trouvons les mots pour les rassurer, voir s'ils vont bien car nous sommes souvent le seul contact de la journée. La distribution des feuillets de menus, toutes les 3 semaines, est aussi une de nos missions. Nos clients apprécient de connaître les menus à venir. Nous veillons sur les personnes et sommes toujours inquiets de trouver une porte close, ou de trouver une personne en difficulté.

La journée se termine en s'assurant du bon fonctionnement du véhicule, ce qui se traduit par la vérification des niveaux ainsi que de la propreté du véhicule avant de repartir pour une nouvelle tournée le lendemain...

Récit d'une journée de D., porteur de repas à Schirmeck.

Wissembourg

Tél. 03 88 54 27 54

