Title : La livraison de repas en pratique | Menu Portage (Croustillance)

Description : Retrouvez ici la réponse à vos questions pratiques sur les livraisons de repas : préparation, transport, réchauffage, conservation des plats, etc.

La livraison de repas en pratique

Vous retrouverez sur cette page la réponse à vos questions pratiques sur les livraisons de repas.

Vous souhaitez d’autres renseignements ? Vous pouvez téléphoner au 06 37 08 20 41 ou envoyer un mail à Julie à l’adresse julie@croustillance.fr

La préparation et le transport des plats cuisinés

Afin de vous garantir une parfaite sécurité alimentaire, tous nos plats livrés à domicile sont préparés et transportés en **liaison froide**.

Concrètement, nos repas sont refroidis très rapidement dans une cellule dédiée, puis maintenus à une température inférieure ou égale à 3 °C. Grâce à cette technique, le développement des bactéries est bloqué, tout en conservant les qualités gustatives et nutritionnelles des plats cuisinés.

Nos repas sont ensuite transportés sous température dirigée dans des **camionnettes frigorifiques** régulièrement contrôlées et qui respectent la norme FRAX :

* « F » pour **F**rigorifique.
* « R » car l’isolation est **R**enforcée.
* La lettre A désigne des véhicules dont la température à l’intérieur du caisson peut atteindre 0 à 12 °C.
* Enfin, la lettre X signifie que le groupe de froid est alimenté par le moteur de la camionnette.

Le respect de toutes ces normes vous garantit des **plats sains et sans risque pour la santé**.

La présentation et le réchauffage des plats

Tous nos plats sont livrés dans des **barquettes plastiques thermoscellées**. Suivant vos habitudes et votre équipement, vous pouvez les réchauffer :

* Au micro-ondes, après avoir percé quelques trous dans l’opercule.
* Au bain-marie.

La conservation des plateaux-repas

Tous nos plats cuisinés peuvent se conserver **48 h au réfrigérateur** en toute sécurité. Pour vous aider à mieux gérer les plats non consommés, nous collons sur chaque barquette une étiquette précisant :

* La date de fabrication du plat.
* Sa date limite de consommation (DLC).

Vous nous passez commande pour une personne atteinte de troubles cognitifs comme la maladie d’Alzheimer ? Si vous le souhaitez, nos porteuses rangent les nouveaux repas au frigo et emportent les plats périmés, afin d’empêcher la personne de les récupérer.

La livraison de repas en cas d’absence

Vous serez absent lors du passage de nos porteuses ? Nous pouvons déposer les repas dans une boîte isotherme fournie par vos soins, placée dans un lieu à convenir.   
Le cas échéant, nous fournissons les blocs de froid, comme le prévoit la réglementation.

[NOUS CONTACTER]