

## Comment ça marche ?

### Évaluation de vos besoins

1. Nous identifions avec vous vos besoins : fréquence des repas, jours de consommation, nature des repas avec ou sans régime, ...
2. Nous vous orientons et vous aidons à déposer un dossier de demande de prise en charge financière le cas échéant (APA, caisses de retraite).
3. Après ce contact, nous vous confirmerons la date et l'heure de la 1<sup>ère</sup> livraison, ainsi que l'identité de l'intervenant qui vous livrera vos repas à domicile.



Notre service est accessible à tous, sans distinction d'âge, que vos besoins soient temporaires ou réguliers.



J'appelle Aider 17  
05 46 97 51 31



Je contacte par mail  
contact@aider17.fr



Je demande un devis sur  
www.aider17.fr



**50 %**  
de réduction  
fiscale sur  
la livraison

Conception : Communication Groupe MSA Services -  
photos : Groupe MSA Services

Nous livrons  
**VOS MENUS**  
à domicile



*Avec Aider 17,  
je mange varié et équilibré*



1, bd Vladimir CS 60262  
17105 Saintes Cedex  
Tél. : 05 46 97 51 31





## Aider 17 vous propose un choix de menus variés et à votre goût !



Depuis plus de 20 ans, Aider 17 est le spécialiste du Portage de Repas à domicile en Charente-Maritime.

- Nous livrons vos repas chez vous, du lundi au vendredi, pour une consommation 7 jours sur 7.
- Nous proposons une cuisine équilibrée et savoureuse, avec des menus élaborés par une diététicienne.
- Nos repas sont livrés froids, prêts à être réchauffés,
- Si besoin, nos plats s'adaptent à votre régime alimentaire et à votre mode de vie : diabétique, sans sel, texture tendre, ...



### Nos engagements :

#### la qualité culinaire

nos cuisiniers travaillent avec des producteurs locaux pour offrir à nos clients des produits de qualité et de saison.

#### un accompagnement au quotidien

nos livreurs sont des acteurs essentiels au maintien social. Ils apportent attention, bienveillance et écoute à nos clients.

#### une planète préservée

nous nous engageons à livrer nos plats dans des emballages biodégradables ou recyclables.

Aider 17, vous propose 2 menus :

- le «menu du marché»  
c'est 2 formules au choix composées chacune de 6 éléments ;
- le «menu 4 mets»

avec un large choix de plats «faits maison».



### « Menu du marché »

- Potage aux légumes
- Terrine de campagne
- Poulet rôti
- Poêlée de légumes
- Camembert
- Tarte aux pommes

Chaque jour, deux menus vous sont proposés.



### « Menu 4 mets »

#### Midi

- Carottes râpées
- Veau marengo
- Pâtes au beurre
- Fromage blanc

#### Soir

- Potage vermicelle
- Filet de poisson meunière
- Fondue de poireaux
- Poire au vin



Une bonne alimentation commence avant tout par le plaisir de manger !