



Liaison froide

➔ 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 .

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
4, Avenue du Général de Gaulle
87500 Saint Yrieix La Perche
TEL : 05.55.08.11.19.
FAX :05.55.75.01.67.

Votre repas servi à domicile



par liaison froide