



NOTE D'INFORMATION

Évolution des modalités de fonctionnement du Foyer Denis Padovani

À compter du 1^{er} septembre 2026, les modalités de fonctionnement du **Foyer Denis Padovani** évoluent.

1/ Les tarifs des repas

A compter du 01/09/2026, les tarifs seront les suivants :

- **Agents : 4,50 €** par repas ;
- **Résidents de Velaux : 7,50 €** par repas ;
- **Personnes extérieures à Velaux : 10,50 €** par repas.

Cette revalorisation intervient après une période sans révision des tarifs depuis **2012** et permet d'adapter les tarifs à l'évolution des coûts de fonctionnement et de restauration.

2/ L'organisation du service :

- La **capacité d'accueil** est limitée à **85 convives** les lundis, mardis, jeudis et vendredis et à **100 convives** les mercredis.
- Les **pré-réservations des repas** doivent être effectuées au mois et auront lieu les 15 derniers jours du mois précédent (ex : inscriptions pour le mois d'octobre du 14 au 25 septembre) selon les modalités suivantes :
 - Par **mail** ;
 - **En présentiel à la Mairie** en remplissant le document de pré-inscription ;
 - **Auprès de l'animatrice Sénior sur site**

Des modifications sont possibles dans un délai de **72 heures à l'avance** selon les mêmes modalités.

3/ Le paiement des factures :

Les paiements s'effectuent :

- **Par chèque ou carte bancaire au Bureau des inscriptions** (A la suite d'une demande du Trésor Public, fin progressive des encaissements par chèques).
- **Par carte bancaire en ligne sur le portail famille**
- **Par prélèvements automatiques** (si le logiciel le permet)

Nous vous remercions de votre compréhension et de votre coopération dans la mise en œuvre de ces nouvelles dispositions.

PRE-INSCRIPTION REPAS Foyer Denis PADOVANI

MOIS DE SEPTEMBRE 2026



Nom :

Prénom :

Nom :

Prénom :

Observation : Choix des convives avec lesquels vous souhaiteriez déjeuner.

Cochez le choix de vos jours de repas et indiquez le nombre de repas à réserver
Envoyez votre pré-inscription par mail à : restauration@mairie-de-velaux.fr ou Donnez le à l'animatrice Senior

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	1	2	3	4
	Salade de Tomates Maïs Tenders Végétal Lentilles / Carottes St Nectaire	Salade verte Lasagnes Bolognaise Île Flottante	Feuilleté au fromage Sauté de bœuf Stroganoff Tomates Provençales Nectarine	Concombre à la menthe Cœur merlu au poivre vert Riz Glace
7	8	9	10	11
Salade de Tomates/ Anchois Sauté de porc au curry Pâtes Tomme Catalane	Macédoine Légumes Mayo Escalope Poulet aux Nectarines Haricots Verts persillés Prunes	Salade verte Alouette à la Provençale Pommes vapeur Pastèque	Nems aux légumes Pâtes aux poivrons champignons courgettes en sauce tomate Camembert	Radis Beurre Filet de poisson Sauce citron Purée de carottes et P.de T Eclair chocolat
14	15	16	17	18
Salade verte Brouillade d'œufs Poivrons / tomates / Oignons Tomates Provençales Emmental	Jambon cru / cornichons Gardianne de Taureau Purée de P. de Terre Raisins	Betterave cuite Andouillette Sauce Moutarde Frites Pêche	Concombre bulgare Paupiette de Veau aux Raisins Semoule de blé au beurre Fromage Blanc	Tomate Mozzarella Gratin de poisson Riz et Courgettes Compote de Pommes Biscuit
21	22	23	24	25
Salade Composée Persillade de foies de volaille Aubergine au four Roquefort	Salade verte Blanquette de Veau Semoule de blé Reine Claude	Terrine de la Mer Croustade aux fruits de mer Riz et petites Crevettes Boursin Ail et fines herbes	Cèleri rémoulade Ravioli sauce à la crème Raisins	Salade tomate et feta Filet de poisson Meunière Ratatouille Yaourt aromatisé
28	29	30	Menus proposés lors de la commission menu en présence de fins gourmets.	
Saucisson/ Beurre Emincé de dinde aux 3 légumes (Champignons, Courgettes, Poivrons) Pastèque	Carottes râpées Pâtes au Gorgonzola et Tomates Barre Glacée	Feuilleté au fromage Cœur de Merlu aux Poivrons et Curry Tomates Provençales Melon Jaune		



Lors d'éventuels problèmes d'approvisionnements, les menus sont susceptibles d'être modifiés.
Toutefois l'équilibre alimentaire sera respecté.