



# FOCUS

Virignin, le 01 janvier 2024

Chères Clientes, Chers Clients,

Malgré les difficultés liées à la crise économique et sanitaire, toute l'équipe de **REPAS A DOMICILE** reste motivé pour maintenir une qualité optimale et en constante amélioration de la prestation.

**Nous SOUTENONS les producteurs, artisans et commerçants locaux proche.**

Sur l'**année 2023**, certains de nos repas étaient confectionnés avec des produits de qualités issus des productions locales.

- ♦ Fruits et légumes chez Florence Parves Natages
- ♦ Saucissons et steaks hachés de la ferme du Petit Brens,
- ♦ Légumes BIO issus de la production de la SCEA LA BALME,
- ♦ Radis noirs Ferme de David Blandin à Lhuis,
- ♦ Pain maison, farine Label Rouge, mélange de céréales du moulin de Thuile à Morestel
- ♦ Fromage de chèvres de la ferme du Naray à LHUIS
- ♦ Bureautique, sacherie et emballage Kevin Carron Belley
- ♦ Crème dessert BIO Nicolas Tétaz Saint-Germain-les-Paroisses

De plus nous avons à cœur de prendre soin de notre clientèle, en **VOUS OFFRANT** une qualité de livraison des repas, avec des véhicules **FRIGORIFIQUES POUR GARANTIR UNE CONSERVATION DES PLATS A 4°C** ( obligatoire pour le portage de repas).

Notre équipe privilégie le contact humain et elle est particulièrement attentionnée avec notre clientèle Entreprise, Scolaire et Seniors.

CONTACTEZ-NOUS

 [WWW.repasadomicile.pro](http://WWW.repasadomicile.pro)

 0479420882

[contact-virignin@repasadomicile.pro](mailto:contact-virignin@repasadomicile.pro)