

## Déchets

---

- Des conteneurs à déchets sont à votre disposition à l'extérieur de la salle.
- Veiller à respecter les règles de tri.
- Le bac jaune peut recevoir les papiers, cartons, bouteilles plastiques, canettes aluminium, gobelets carton, nappes et serviettes en papier ...
- Déposer dans le bac à ordures ménagères vos sacs poubelle soigneusement fermés.
- Un collecteur à verre est disponible sur le parking de la D10 (parking des ânes).



### En cas d'urgence :

Pompiers 18  
SAMU 15  
Gendarmerie 17  
Centre anti poison 05 56 96 40 80  
S.O.S MEDECINS 05 56 44 74 74

**Numéro d'astreinte élus**  
**06 84 24 06 79**

### Mairie

---

1 chemin de l'Eglise  
33550 Lestiac sur Garonne

Messagerie : [accueil-lestiac@lestiac.fr](mailto:accueil-lestiac@lestiac.fr)



## Mémo de l'utilisateur

---

### Salle des fêtes

---



*La capacité d'accueil de la salle des fêtes est limitée à 165 personnes maximum.*

## Salle

- Ne pas bloquer les issues de secours, ni les portes coupe-feu.
- Les tables et chaises ne doivent pas être utilisées à l'extérieur.
- Ne pas fixer de clous, punaises ou scotch sur les murs.
- Eviter toute nuisance sonore à l'extérieur de la salle.
- Empiler les chaises par 10 une fois nettoyées.



- En quittant la salle, fermer dans l'ordre, le rideau métallique, les lumières, les volets électriques, puis sortez par les loges en verrouillant celles-ci .

**Un état des lieux sortant contradictoire sera établi entre les 2 parties. En cas de ménage non effectué ou de manière incorrecte, il sera retenu un forfait de 100€ venant en supplément du coût de la location.**

## Cuisine

- Vous pouvez remettre en température vos préparations à l'aide du four ou des plaques de cuisson (pas de cuisson sur place).
- La vaisselle à disposition est prévue pour 100 personnes, veillez à la ranger propre et sèche selon les indications portées sur les étagères.
- Les couverts sont rangés par 50 pièces dans leurs casiers.

- Le lave-vaisselle est un cycle court, les tablettes de lavage sont fournies. En déposer une lorsque vous mettez en service la machine puis une autre tous les 10 lavages environ.



- Bien rincer le lave-vaisselle et les filtres après utilisation, vous pouvez utiliser la douchette à cet effet.
- Nettoyer les plaques de cuisson, le four, le micro-ondes et le réfrigérateur -congélateur après utilisation (ce dernier doit rester branché électriquement).
- Le refroidisseur à bouteilles derrière le comptoir de la salle doit être débranché après utilisation et nettoyage.

## Nettoyage

- Nettoyer les tables et les chaises avant de les empiler.
- Balayer la salle, cuisine, hall, loges, sanitaires sans oublier la scène, le dessous de celle-ci et les tapis de sol.
- Vider toutes les poubelles (sanitaires, loges, salle), les nettoyer si besoin.
- Laver les sols à l'aide du double seau et du balai frange à plat.



- Une douchette est disponible dans la cuisine pour remplir les seaux de lavage, bien rincer ces derniers après utilisation.
- Ne pas oublier de vider les cendriers extérieurs.
- Contrôler la propreté des abords extérieurs de la salle (gobelets, papiers,...).