

# Les repas au Centre François Baclesse

Chaque jour une aide-soignante viendra commander vos repas avec vous pour le lendemain ou les jours suivants (week-end et jours fériés).

Pour des raisons d'organisation, seuls les repas du soir de votre arrivée et du lendemain midi seront établis sans vous. Le menu du jour vous sera alors servi, sauf en chirurgie où, dans certains cas, un repas léger pourra vous être proposé le soir de l'intervention.

Si un plat du menu ne vous convient pas, vous trouverez ci-dessous la liste des remplacements possibles, qui vous seront proposés quotidiennement.

## Sachez que vous pouvez :

- **Prendre selon votre appétit : plusieurs entrées, plusieurs fromages ou desserts**
- **Choisir des repas froids**
- **Remplacer la viande par du poisson ou des œufs ou plusieurs laitages/parts de fromages**
- **Avoir des repas de texture adaptée à vos capacités de mastication et/ou de déglutition (texture hachée ou mixée).**

En dehors du déjeuner ou du dîner, vous pouvez avoir des collations (biscuits, laitages, compotes ...) pour la matinée ou l'après-midi, afin de fractionner votre alimentation et mieux l'adapter à votre appétit ou à vos habitudes.

Il suffit d'en faire la demande au moment de la commande de vos menus.

Si vous rencontrez des difficultés d'alimentation ou si vous avez un régime particulier, vous pouvez demander à rencontrer une diététicienne pour vous aider et vous conseiller.

**Repas visiteurs :** Si l'un de vos proches souhaite prendre un repas avec vous, il est possible :

- **d'acheter un ticket-repas à l'Accueil administratif** (Hall d'entrée à gauche, de 8h à 17h du lundi au vendredi),
- **puis de commander le repas auprès de l'Hôtesse d'accueil** (Zone centrale du hall d'entrée, de 8h30 à 16h30) la veille ou le jour même avant 10h pour le repas du midi et avant 15h pour le repas du soir. Pour les repas des week-ends et jours fériés, merci de les commander le vendredi ou la veille des jours fériés, avant 16h30.

ENTRÉES	VIANDES / POISSONS / OEUFS	LÉGUMES / FÉCULENTS	FROMAGES	DESSERTS
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Surimi</li> <li>• Avocat</li> <li>• Asperges</li> <li>• Betteraves</li> <li>• Bouquet</li> <li>• Carottes râpées</li> <li>• Céleri vinaigrette ou rémoulade</li> <li>• Charcuterie : saucisson sec, saucisson à l'ail, pâté de foie, pâté de campagne, rillettes.</li> <li>• Pamplemousse</li> <li>• Salade verte</li> <li>• Terrine de poisson</li> <li>• Terrine de légumes</li> <li>• Tomates</li> <li>• Œuf dur vinaigrette ou à la mayonnaise</li> <li>• Pommes de terre vinaigrette</li> <li>• Riz vinaigrette</li> <li>• Sardines</li> <li>• Filet de maquereau</li> <li>• Potage aux légumes</li> <li>• Bouillon de légumes clair ou au vermicelle</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Escalope de porc</li> <li>• Côte d'agneau</li> <li>• Steak haché</li> <li>• Escalope de veau</li> <li>• Rôti de porc froid</li> <li>• Rôti de bœuf froid</li> <li>• Poulet froid</li> <li>• Escalope de dinde</li> <li>• Viandes hachées fines Porc, Volaille, Bœuf, Veau</li> <li>• Filet de poisson poché ou à la crème ou frit ou à la vinaigrette</li> <li>• Œufs durs chauds avec ou sans crème</li> <li>• Œufs durs froids avec ou sans vinaigrette</li> <li>• Omelette</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Haricots verts</li> <li>• Carottes cuites</li> <li>• Légumes cuits selon la saison : Endives, Tomates cuites, Chou-fleur, Poireaux, Courgettes, Epinards</li> <li>• Purée</li> <li>• Pommes de terre sautées</li> <li>• Pommes de terre vapeur ou vinaigrette</li> <li>• Semoule</li> <li>• Pâtes</li> <li>• Riz</li> <li>• Riz vinaigrette</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Saint Paulin®</li> <li>• Saint Paulin® sans sel</li> <li>• Gruyère</li> <li>• Tomme noire</li> <li>• Pont l'Evêque</li> <li>• Camembert</li> <li>• Saint Morêt®</li> <li>• Fromage fondu type crème de gruyère</li> <li>• Ail et fines herbes</li> <li>• Yaourt nature ou aux fruits</li> <li>• Petits suisses nature ou aromatisés</li> <li>• Fromage blanc nature ou aromatisé</li> <li>• Yaourt nature 0 %</li> <li>• Yaourt aux fruits 0 %</li> <li>• Fromage blanc 0 %</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Fruit : pomme, banane, orange, poire, pamplemousse, kiwi, fruit de saison</li> <li>• Fruit au sirop : pêche, poire, ananas, pruneaux, cocktail de fruits au sirop</li> <li>• Salade de fruits frais</li> <li>• Pomme cuite</li> <li>• Compote sucrée : pomme, poire, pomme abricot, pomme ananas, pomme banane, pêche, pomme cassis, pomme framboise</li> <li>• Flan : vanille, vanille nappée de caramel chocolat</li> <li>• Crème dessert vanille</li> <li>• Semoule ou riz au lait</li> <li>• Glace : vanille/chocolat, vanille/fraise, vanille/pistache, café liégeois glacé, sorbet citron/framboise</li> </ul>
		SAUCES	DIVERS	
		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Jus de rôti</li> <li>• Crème</li> <li>• Sauce tomate</li> <li>• Bouillon de légumes</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Assaisonnement : Moutarde - Mayonnaise - Vinaigrette - Sel - Poivre - Beurre - Citron - Gruyère râpé</li> <li>• Pain : Pain sans sel - Pain de mie - Biscottes - Biscottes sans sel - Gelée de fruits - Biscuits</li> </ul>	