

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 au Bureau des entrées** (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.

CARTE DE CHOIX

ENTRÉES	VIANDES / POISSONS / ŒUFS	LÉGUMES / FÉCULENTS	FROMAGES	DESSERTS
<ul style="list-style-type: none"> • Asperges • Betteraves • Bouillon au vermicelle • Carottes râpées • Filet de maquereau • Œuf dur / Mayonnaise • Pâté de campagne • Pâté de foie • Pommes de terre vinaigrette • Potage aux légumes • Rillettes • Salade verte • Surimi / Mayonnaise • Terrine de légumes • Terrine de poisson 	<ul style="list-style-type: none"> • Escalope de dinde / au jus • Escalope de porc / au jus • Filet de poisson : <ul style="list-style-type: none"> • poché, • ou à la crème, • ou frit. • Jambon blanc • Omelette • Poulet froid • Rôti de bœuf froid • Rôti de porc froid • Steak haché / au jus 	<ul style="list-style-type: none"> • Carottes cuites • Haricots verts • Purée • Pommes de terre : <ul style="list-style-type: none"> • sautées • vapeur • Pâtes : coquillettes • Riz • Semoule 	<ul style="list-style-type: none"> • Ail et fines herbes • Camembert • Emmental • Fromage blanc nature ou aromatisé • Fromage fondu type crème de gruyère • Gruyère • Petits suisses nature ou aromatisés • Saint Morêt® • Saint-Paulin® • Tomme noire • Yaourt nature ou aromatisé 	<ul style="list-style-type: none"> • Fruit : pomme, banane, orange, poire, fruit de saison. • Fruits au sirop : pêche, ananas, pruneaux, cocktail de fruits. • Salade de fruits frais • Pomme cuite • Compote sans sucre ajouté : pomme, poire, pomme-abricot, pomme-banane, pomme-fraise. • Flan : vanille, vanille nappée de caramel, chocolat. • Semoule ou riz au lait • Glace : vanille/chocolat, vanille/fraise, vanille/café, sorbet citron/framboise.
		SAUCES	DIVERS	
		<ul style="list-style-type: none"> • Bouillon de légumes • Crème • Jus de rôti • Sauce tomate 	<ul style="list-style-type: none"> • Assaisonnement : moutarde, mayonnaise, vinaigrette, sel, poivre, beurre, citron, gruyère râpé. • Pain : pain de mie, biscottes, biscuits. • Gelée de fruits • Jus de fruits sans sucre ajouté : orange, pomme, raisin. 	