



L'alimentation à l'hôpital : un soin à part entière !

*N'hésitez pas à consulter ce feuillet pour être informé
des horaires et modalités de prise de repas.
Ce document doit rester dans la chambre, merci.*

Les repas sont préparés par la cuisine centrale du CHU de Tours, certifiée ISO 9001 et située sur le site de Trousseau.

Les menus sont élaborés de manière à prendre en compte les recommandations nutritionnelles et respecter l'équilibre alimentaire.

Horaires des repas, en règle générale

- Petit-déjeuner entre 7h30 et 8h30 - Déjeuner vers 12h - Dîner entre 18h et 19h

Choix des repas

> Vous pouvez informer le personnel soignant des plats que vous n'aimez pas afin qu'ils soient exclus de vos repas.

> Vous pouvez demander l'adaptation de la texture de vos repas, si vous avez des problèmes de mastication.

> Selon les services, vous avez également la possibilité de choisir votre menu des prochains jours avec l'aide hôtelière ou l'aide-soignante.

Les plats reçus peuvent parfois être différents de ceux que vous aviez choisis, en cas de rupture de stock.



Si le menu ne vous convient pas, vous pouvez choisir

Selon les compatibilités avec votre régime

Les entrées

> **Au déjeuner** : Tomates vinaigrette, betteraves vinaigrette, pâté de volaille, œuf dur vinaigrette, segments de pamplemousse.

Les plats protidiques

> **Au déjeuner** : Grillardin de bœuf, cuisse de poulet rôtie, colin, jambon blanc, omelette nature, mouliné de jambon, mixé soufflé au fromage, mixé pédiatrique dinde-petits légumes.

> **Au dîner** : Grillardin de bœuf, filet de poulet, colin, jambon blanc, omelette nature, mouliné de poulet à la moutarde, mixé parmentier de bœuf salé / mixé pâtes bolognaise pauvre en sel.

Les garnitures

> **Au déjeuner** : Coquillettes, carottes vichy, haricots verts nature, purée de pommes de terre.

> **Au dîner** : Riz, haricots verts maître d'hôtel, carottes nature, purée de pommes de terre.



Les laitages / fromages

- > **Au déjeuner** : Camembert, fromage blanc, Saint Paulin sans sel, crème de gruyère.
- > **Au dîner** : Saint Paulin avec ou sans sel, yaourt nature, yaourt gélifié, crème de gruyère.

Les desserts

- > **Au déjeuner** : Banane, orange, compote, crème dessert au chocolat, suisses fruités, entremets vanille ou semoule au chocolat sans sucre.
- > **Au dîner** : Pomme, pomme cuite, compote, crème dessert vanille, suisses nature, semoule vanille sans sucre.

Les petits + à demander au service

Selon les comptabilités avec votre régime :

- > Pour le petit-déjeuner : Confiture, miel, produits laitiers, fruits frais.
- > Pour assaisonner vos plats : Sel, poivre, moutarde, mayonnaise, Ketchup®, sauce vinaigrette.
- > Du sirop pour aromatiser l'eau et une boisson chaude, en général, à la fin du déjeuner.
- > Un bol de potage.



Service de table

- > Selon votre degré d'autonomie, vous pouvez demander de l'aide pour ouvrir les plats, découper la viande, éplucher les fruits...
- > Si vous avez des difficultés à manger dans une assiette à usage unique, vous pouvez demander une assiette en porcelaine.
- > Vous pouvez demander un récipient pour laver les fruits non épluchables.

Accompagnants (repas payant)

Si vos proches le désirent, ils peuvent déjeuner et dîner avec vous en commandant le menu du jour.

Pour cela, adressez-vous, la veille, à l'équipe soignante.

Aliments apportés par les familles

Par respect des règles d'hygiène et de la prescription médicale, l'autorisation de l'équipe soignante est obligatoire.

Renseignez-vous auprès du personnel des conditions à respecter afin que la consommation se fasse en toute sécurité.



Les professionnels
du service Restauration
et l'équipe soignante
vous souhaitent :
« Bon appétit » !

CHIFFRES CLES

- > A votre service, 120 agents de restauration, 24 diététiciennes et 1500 aide-soignants
 - > 1.500.000 repas servis par an, soit 4.100 repas servis / jour
 - > 7 tonnes de produits alimentaires livrés tous les jours pour la réalisation des repas.
 - > 320 recettes élaborées au sein de la cuisine centrale
- Chaque jour, en moyenne, sont consommés :
- 400 kg de viande
 - 680 kg de fruits et légumes frais
 - 1500 mini-tablettes de beurre
 - 3800 petits pains
- > 80 % du poisson est certifié « pêche ou aquaculture durable » (label MSC « Marine Stewardship Council »).
 - > 100 % de la viande fraîche, des œufs, produits laitiers, est d'origine française

Ce document doit rester dans la chambre, merci.