

ANNEXE 1 CCTP – PLAN ALIMENTAIRE ET MENUS TYPES

1 - Composition type des menus

Il est entendu que l'EHPAD « Sœur Julie » pourra changer les menus proposés en choisissant parmi les autres propositions de remplacement du titulaire, ou déterminés d'un commun accord.

Petit déjeuner :

- confiture ou miel dose individuelle
- beurre micro 10 g
- biscotte
- croissant ou brioche surgelé (dimanches et jours fériés)
- infusion, thé
- yaourt nature ou fromage pour régime
- biscuit pour petit déjeuner « ou équivalent REM »
- sucre ou édulcorant

Déjeuner :

- entrée et/ou potage
- plat protidique
- accompagnement
- fromage
- dessert

Goûter :

- biscuit individuel (4 x semaine)
- dessert lacté (1 x par semaine)
- gâteau d'anniversaire (1 x par mois entier et individuel)
- fruit ou compote (1 x par semaine)

Dîner :

- potage
- plat protidique
- accompagnement
- fromage
- dessert

2 - Plans alimentaires

Les propositions de menus devront être établies et rédigées selon la terminologie suivante : (1 proposition par catégorie)

Les entrées :

- crudités
- crudités (légumes cuits)
- crudités (féculents)
- crudités (produits laitiers)
- féculents
- charcuteries
- salade composée
- œufs
- protidiques
- poissons
- potages

Les plats :

- abats
- agneau
- mouton
- bœuf 1
- bœuf 2
- charcuteries
- œufs
- préparation viandes/poissons/œufs associés (VPO)
- poissons
- porc 1
- porc 2
- veau 1
- veau 2
- volaille 1
- volaille 2

Les garnitures :

- légumes verts
- légumes féculents
- légumes mixtes

Les fromages :

- produits laitiers 1 > 150 mg calcium
- produits laitiers 2 > 100 mg calcium < 150 mg calcium
- produits laitiers 3 < 100 mg calcium

Les desserts :

- fruit cru
- fruit cuit
- dessert lacté, yaourt, glace

- dessert lacté féculent
- pâtisserie

Sur la période considérée (6 semaines), les menus devront comprendre :

- 1 viande de bœuf et de veau de 1^{ère} catégorie
- 1 pâtisserie fraîche les dimanches et jours fériés
- 1 tarte sucrée 1 fois par semaine
- poisson 2 fois par semaine (1 midi et 1 soir)
- fromage blanc et pommes de terre rôties 1 fois par quinzaine
- 1 tarte ou feuilleté salé 1 fois par semaine
- frites 1 fois par quinzaine
- choucroute 1 fois par mois (dimanches période hivernale)
- purée de pommes de terre ou de légumes 1 fois par semaine minimum - compote 1 fois par semaine

3- Produits diététiques

Sur prescription médicale, l'établissement peut demander la fourniture de produits diététiques tels que :

Desserts édulcorés :

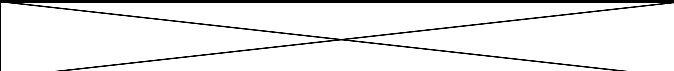
- flan édulcoré à froid
- mousse édulcoré à froid
- crème pâtissière édulcorée à froid
- crème anglaise édulcorée à froid
- gâteau de riz édulcoré
- gâteau de semoule édulcoré

Divers :

- galets de légumes ou fruits enrichis en protéines, calcium et fibres (surgelés)
- édulcorants de table (sachet individuel et seau) et spécial cuisson
- base pour sauce, jus ou bouillon sans sel
- feuille gélatine alimentaire

La collectivité pourra demander le changement d'un produit diététique si la qualité gustative n'est pas satisfaisante.

REPAS	Bébés (6 à 9 mois)	Bébés + (9 à 12 mois)	Moyens (12 à 18 mois)	Grands (plus de 18 mois)	Adulte
	1 composante	3 composantes	5 composantes	5 composantes	5 composantes
Entrée			Potage *selon le développement et la capacité masticatoire de l'enfant	Légumes crus ou cuits ou entrées de pomme de terre ou produit céréalier ou légumes secs cuits ou entrées protidiqes + matières grasses crues	Légumes crus ou cuits ou entrées de pomme de terre ou produit céréalier ou légumes secs cuits ou entrées protidiqes + matières grasses crues
Plat protidique		Viande (15g), poisson (15g) ou œuf (1/4) <u>Mixé</u>	Viande (20g), poisson (20g) ou œuf (1/4) <u>Mouliné</u>	Viande (20g), poisson (20g) ou œuf (1/2)	Viande (100 g), poisson (100 g) ou œuf (2)
Garniture	Légumes <u>Mixé</u>	Légumes et pomme de terre ou produit céréalier adapté selon l'âge + matières grasses crues <u>Mixé</u>	Légumes et/ou pomme de terre ou produit céréalier adapté selon l'âge + matières grasses crues <u>En écrasé</u>	Légumes et/ou pomme de terre ou produit céréalier ou légumes secs cuits + matières grasses	Légumes et/ou pomme de terre ou produit céréalier ou légumes secs cuits + matières grasses
Produits laitiers			Fromage (20g) ou laitage (100g)	Fromage (20g) ou laitage (100g))	Fromage (30g) ou laitage (100g))
Dessert		Compotée de fruit cuit <u>Mixé</u>	Compote de fruits crus et/ou cuits (pelé, épépiné et mouliné) ou autres desserts :90g	Fruits crus et/ou cuits (pelé et épépiné) ou autres desserts : 90g	Fruits crus et/ou cuits (pelé et épépiné) ou autres desserts : 90g

GOUTERS	Bébés et Bébés + (6 à 12 mois)	Moyens (12 à 18 mois)	Grands (plus de 18 mois)	Périscolaires
	Lait maternel ou infantile*	Fromage (20g) ou laitage (100g)	Fromage (20g) ou laitage (100g)	Fromage (20g) ou laitage (100g)
	Compote de fruit	Compote de fruit	Fruits crus	Fruits crus
		Produit céréalier (ex : boudoir)	Produit céréalier (ex : boudoir)	Produit céréalier (ex : boudoir)