

**MARCHE DE PREPARATION, LIVRAISON DE REPAS EN LIAISON FROIDE
ET MISE A DISPOSITION DE PERSONNEL
POUR LE CMPRE DE FLAVIGNY SUR MOSELLE**

Résumé de préférence et aversions alimentaire des patients

- Plat simple
- Menu adapté aux différentes tranches d'âge
- Utilisation de produit frais de saison

Exemples de plats appréciés :

Pour les entrées :

- Carottes, céleris, betteraves, coleslaw
- Terrine, rilette
- Salade de pâtes
- Salade de pomme de terre, vosgienne
- Soupe (saisons froides)

Pour les plats principaux :

- Coquillettes jambon
- Lasagne, gratin + salade verte
- Choucroute, bœuf bourguignon
- Saveur du monde : riz cantonais ou nouille / nems – couscous – fajitas
- Plats simples composés de féculent – légume + viande ou poisson (steak haché haricot torsade)
- Possibilité de faire un ajout de sauce ou de bouillon en accompagnement de certain plat pour les patients présentant des troubles de l'oralité
- Légumes tendres pour les enfants de 0 à 6 ans

Pour les desserts :

- Fruit frais de saison
- Tarte aux pommes
- Mousse au chocolat
- Glace à la fraise
- Salade de fruit
- Compote

Exemples d'aversions alimentaires :

Pour les entrées :

- Salade de champignon en boîte
- Radis croc en sel, tomate cerise à supprimer pour les enfants de 0 à 6 ans
- **Salade verte à supprimer des menus pour les patients les plus jeunes de 0 à 6 ans**

Pour les plats principaux :

- Abats, boudin noir, gibier,
- Possibilité de supprimer les légumes, viandes ayant une texture filandreuse et les légumineux ou les céréales de type quinoa, boulgour pour les enfants en régime sans dispersibles
- **Attention pour les enfants de 0 à 6 ans : les plats de type « fast-food » (hamburger, hot-dog, etc.) doivent être retirés, car ils sont trop copieux et présentent une texture inadaptée à cet âge.**

Pour les desserts :

- Tarte au citron
- Gâteau avec de l'alcool (pas compatible avec l'alimentation Halal)