






Mardi 16 juin 2009

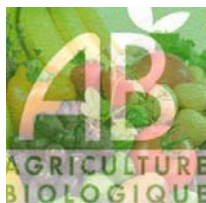
1^{ère} journée nationale de l'alimentation à l'hôpital ou en EHPAD

MENU

Menu proposé	Proposition recette Fabrication en cuisine	Grammage	Proposition fiche technique pour 100 personnes		Prix moyen pondéré du plat/ration	Apports nutritionnels								
Hors d'œuvre Timbaline du jardinier 	ASSEMBLAGE A CHAUD Cuire les 3 purées séparément Après les trois cuissons, ajouter la crème fraîche, assaisonnement (éventuellement épices), et le liant. A l'aide de poches a douille mettre les trois couches successives dans les verrines. passer en cellule de refroidissement	90 g	Brocolis purée surgelée	3.4 kg	0.242 ttc (*)	<table border="1"> <tr> <th>Calories</th> <th>Protides</th> <th>Lipides</th> <th>Glucides</th> </tr> <tr> <td>70</td> <td>2 g</td> <td>5 g</td> <td>4 g</td> </tr> </table>	Calories	Protides	Lipides	Glucides	70	2 g	5 g	4 g
	Calories		Protides	Lipides		Glucides								
70	2 g		5 g	4 g										
Chou-fleur purée surgelée	3.4 kg	<table border="1"> <tr> <th>Calcium</th> <th>Sodium</th> <th>Fer</th> </tr> <tr> <td>44 mg</td> <td>7 mg</td> <td>1 mg</td> </tr> </table>	Calcium	Sodium	Fer	44 mg	7 mg	1 mg						
Calcium	Sodium	Fer												
44 mg	7 mg	1 mg												
Carotte purée surgelée	3.4 kg	0.242 ttc	OBSERVATIONS Cette timbaline convient à toutes les textures même mixées Pour une meilleure présentation, conditionner le produit dans des timbales individuelles transparentes "verrines" (voir photo ci-contre) Décoration au choix											
ASSEMBLAGE A FROID Cuire les 3 purées séparément à j-3 avec la crème fraîche et l'assaisonnement (éventuellement épices) Passer en cellule de refroidissement Ajouter le liant à j-2 à froid et conditionner à l'aide des poches	Crème fraîche en pot			1.5 l										
Plat protidique Parmentier de canard 	Pour éviter la matière grasse, faire fondre l'effiloché de canard dans un peu d'eau ou en plaque gastronomique au four. Ajouter l'assaisonnement (persil, poivre) Confectionner une purée avec de l'ail déshydraté. ASSEMBLAGE A CHAUD Dans les plaques ou dans les ravers alternier une couche de purée, une couche de viande. une couche de purée. Saupoudrer de chapelure. Faire gratiner au four.	320 g environ	Effiloché de canard sous vide 2kg	12 kg	1.314 ttc (*)	<table border="1"> <tr> <th>Calories</th> <th>Protides</th> <th>Lipides</th> <th>Glucides</th> </tr> <tr> <td>420</td> <td>34 g</td> <td>16 g</td> <td>35 g</td> </tr> </table>	Calories	Protides	Lipides	Glucides	420	34 g	16 g	35 g
			Calories	Protides		Lipides	Glucides							
			420	34 g		16 g	35 g							
			Persil haché surgelé	0.05 kg		<table border="1"> <tr> <th>Calcium</th> <th>Sodium</th> <th>Fer</th> </tr> <tr> <td>90 mg</td> <td>480 mg</td> <td>3 mg</td> </tr> </table>	Calcium	Sodium	Fer	90 mg	480 mg	3 mg		
			Calcium	Sodium		Fer								
			90 mg	480 mg		3 mg								
			Flocons de pommes de terres	3.4 kg		OBSERVATIONS Assemblage de la purée et de la viande de canard en effilochée La viande est trop filandreuse pour le menu haché. Le haché fin de canard sans sel est une possibilité. La purée est faite à base de pommes de terre ou de flocons de pommes de terre en fonction du souhait des établissements								
			Lait poudre déshydraté	0.8 kg										
Chapelure	0.130 kg													
Sel ou sans sel	0.08 kg													
Ail semoule déshydraté	0.002 kg													
Eau														
Accompagnement Méli-mélo de salades 	Mélange de 5 salades (frisée, scarole, laitue, trévisse, batavia) et vinaigrette	45 g + 10 g	5 kg	0.105 ttc (*)	<table border="1"> <tr> <th>Calories</th> <th>Protides</th> <th>Lipides</th> <th>Glucides</th> </tr> <tr> <td>120</td> <td>1 g</td> <td>5 g</td> <td>2 g</td> </tr> </table>	Calories	Protides	Lipides	Glucides	120	1 g	5 g	2 g	
					Calories	Protides	Lipides	Glucides						
					120	1 g	5 g	2 g						
<table border="1"> <tr> <th>Calcium</th> <th>Sodium</th> <th>Fer</th> </tr> <tr> <td>18 mg</td> <td>116 mg</td> <td>1 mg</td> </tr> </table>	Calcium	Sodium	Fer	18 mg	116 mg	1 mg								
Calcium	Sodium	Fer												
18 mg	116 mg	1 mg												
OBSERVATIONS Autre salade si vous le souhaitez au choix en fonction de vos fournisseurs														
Produit laitier Faisselle 	Mise en coupelle de la faisselle avec une décoration à base de fruits frais ou coulis de fruits	100 g	5 kg	0.288 ttc (*) (tarif conventionnel hors "bio")	<table border="1"> <tr> <th>Calories</th> <th>Protides</th> <th>Lipides</th> <th>Glucides</th> </tr> <tr> <td>80</td> <td>8 g</td> <td>3 g</td> <td>4 g</td> </tr> </table>	Calories	Protides	Lipides	Glucides	80	8 g	3 g	4 g	
					Calories	Protides	Lipides	Glucides						
					80	8 g	3 g	4 g						
<table border="1"> <tr> <th>Calcium</th> <th>Sodium</th> <th>Fer</th> </tr> <tr> <td>117 mg</td> <td>33 mg</td> <td>0 mg</td> </tr> </table>	Calcium	Sodium	Fer	117 mg	33 mg	0 mg								
Calcium	Sodium	Fer												
117 mg	33 mg	0 mg												
OBSERVATIONS Achat en seaux et mise en coupelle avec une décoration au choix de l'établissement PROPOSITION Si possible, proposer une faisselle issue de l'agriculture biologique afin de répondre à la circulaire du 02 mai 2008 relative à l'exemplarité de l'Etat en matière d'utilisation de produits issus de l'agriculture biologique dans la restauration collective.														
Dessert Fraises au sucre 	Mise en coupelle avec du sucre	100 g + 10 g	8 à 12 kg	0.260 ttc (*) (tarif conventionnel hors "bio")	<table border="1"> <tr> <th>Calories</th> <th>Protides</th> <th>Lipides</th> <th>Glucides</th> </tr> <tr> <td>90</td> <td>0 g</td> <td>0 g</td> <td>22 g</td> </tr> </table>	Calories	Protides	Lipides	Glucides	90	0 g	0 g	22 g	
					Calories	Protides	Lipides	Glucides						
					90	0 g	0 g	22 g						
<table border="1"> <tr> <th>Calcium</th> <th>Sodium</th> <th>Fer</th> </tr> <tr> <td>5 mg</td> <td>3 mg</td> <td>0 mg</td> </tr> </table>	Calcium	Sodium	Fer	5 mg	3 mg	0 mg								
Calcium	Sodium	Fer												
5 mg	3 mg	0 mg												
PROPOSITION Si possible, proposer des fraises issues de l'agriculture biologique														
Pour le pain et l'eau, les quantités seront adaptées à chaque patient ou résident.					(*) Coût alimentaire/ration de 2.21 €ttc									

Pour information :

Les recettes qui sont proposées ont été élaborées par des professionnels de la restauration et les apports nutritionnels ont été étudiés par des diététiciennes. Ces propositions ont été validées par les associations UDIHR, ACEHF, AFDN et par le CLAN (Comité de Liaison Alimentation et Nutrition) départemental de la Sarthe.



Le fromage blanc "faisselle" et les fraises peuvent être issus de l'agriculture biologique, afin de répondre, si vous le souhaitez, à la circulaire du 02 mai 2008 relative à l'exemplarité de l'Etat en matière d'utilisation de produits issus de l'agriculture biologique dans la restauration collective, visant à introduire 20% de produits bio d'ici 2012 dans les menus.

Chaque établissement est libre du choix de ses fournisseurs en fonction de ses achats dans le cadre des marchés publics ou d'achats sur factures en fonction de fournisseurs locaux (prévoir ses achats dès les mois de mars/avril en fonction de ce que va représenter le volume d'achat national de ce menu). Les fournisseurs nationaux sont informés de cette journée.

Il est proposé que chaque établissement décline les textures modifiées à partir du menu normal. Il peut être proposé de faire le hachis Parmentier avec du haché fin de canard, de la purée et un saupoudrage de chapelure)

Il est proposé que les convives des restaurants du personnel soient associés à cette journée nationale de l'alimentation à l'hôpital.

Ce menu peut être proposé au déjeuner dans les restaurants du personnel.

Mardi 16 juin 2009

Menu du déjeuner

*Timbaline du jardinier
Parmentier de canard
Méli-mélo de salades
Faisselle
Fraises*

