

LES REPAS

QUE VOUS ALLEZ CONSOMMER PENDANT VOTRE HOSPITALISATION

SONT ÉLABORÉS PAR
LE SERVICE RESTAURATION DU CHU

3 REPAS VOUS SERONT SERVIS

Les menus sont établis et produits conjointement par le service diététique et les cuisiniers du CHU, dans le respect des qualités nutritionnelles et sanitaire.

Petit déjeuner

Boisson chaude (café, thé, lait ou chocolat) ou froide
Pain ou biscottes (céréales pour les enfants) accompagnés de
beurre et confiture

Déjeuner et dîner

Entrée ou potage
Viande ou équivalent protidique
Garniture de légumes et/ou féculents
Produit laitier
Dessert
Pain

Des condiments (sel, poivre, ketchup, vinaigrette, moutarde et moutarde pauvre en sel) sont à votre disposition sauf contre-indication médicale. Vous pouvez demander auprès des professionnels en charge de la distribution des repas.



PARTICULARITÉS LIÉES À VOTRE PRISE EN CHARGE

Si votre pathologie ou votre traitement le nécessite, une alimentation thérapeutique adaptée vous sera proposée et ne répondra pas nécessairement aux informations mentionnées ci-dessus.

En cas d'allergie alimentaire ou de maladie cœliaque, signalez-le immédiatement à l'équipe soignante pour bénéficier d'une prise en charge spécifique. Un document d'information sur la prise en charge des allergies au CHU est disponible sur simple demande.

Vous pouvez également signaler les aliments que vous n'appréciez pas ou que vous ne consommez pas. Le service mettra à votre disposition une fiche de goûts alimentaires et ces plats seront remplacés par d'autres aliments pour les menus des jours suivants.