

# Exemple de menus enrichis

## LUNDI

### Petit déjeuner

Biscotte ou pain  
Confiture  
Beurre  
Boisson chaude  
Yaourt

### Déjeuner

Blanc de poireaux, œuf dur  
émietté et vinaigrette maison  
Bœuf Stroganov  
Gratin de chou-fleur à la tomme  
Fromage blanc avec crème  
Eclair vanille

### Dîner

Potage enrichi à la crème  
Purée gratinée à  
l'emmental râpé  
Riz pilaf  
Faisselle  
Poire

## MARDI

### Petit déjeuner

Biscotte ou pain  
Confiture  
Beurre  
Boisson chaude  
Yaourt

### Déjeuner

Cake salé au thon  
Charlottine au poulet  
Pâtes et emmental râpé  
Emmental  
Compote de poire  
biscuitée enrichie

### Dîner

Quiche  
Purée de brocolis et pomme de  
terre au basilic à la crème  
Crème meunière à la chicorée  
enrichie avec poudre de  
collagène

## MERCREDI

### Petit déjeuner

Biscotte ou pain  
Confiture  
Beurre  
Boisson chaude  
Yaourt

### Déjeuner

Flan aux épinards et à  
l'emmental  
Sandwich jambon beurre  
Semoule au lait enrichie et  
coulis abricot

### Dîner

Potage enrichi avec crème  
Gratin dauphinois savoyard  
Pommes boulangères  
Fromage blanc  
Mandarines

**Enrichissement simple :** crème fraîche, beurre, lait en poudre, œuf, fromage, fromage rapé, crème de marron, confiture, miel, etc.

**Enrichissement sans modification du goût :**

- poudre de collagène : enrichit les préparations en protéines, améliore la consistance sans modifier le goût
- BEA (bouchées enrichies adaptées) : préparations gélifiées, enrichies et faciles à consommer à la main.

**Texturisant/manger main :**

- Crudi'Gel : gélifiant pour préparations froides
- Poudre spéciale manger-main : texturisant pour préparations mixées, conservant les saveurs

## JEUDI

### Petit déjeuner

Biscotte ou pain  
Confiture  
Beurre  
Boisson chaude  
Yaourt

### Déjeuner

Rosette et beurre  
Dos de colin sauce vierge  
Carottes au beurre  
Farfalles au beurre et gruyère râpé  
Fromage blanc au coulis de fruit  
Gâteau de semoule aux raisins secs

### Dîner

Velouté de légumes du soleil  
enrichi à la poudre de collagène  
et croutons  
Fromage blanc battu  
Pot gourmand pâtissière

## VENDREDI

### Petit déjeuner

Biscotte ou pain  
Confiture  
Beurre  
Boisson chaude  
Yaourt

### Déjeuner

Pizza 1 portion individuelle  
Nuggets au poulet  
Haricots verts  
Fromage blanc enrichi à la crème  
Cubes d'orange BEA

### Dîner

Céleri et courge BEA avec  
poudre crudi'Gel  
Râpées de pommes de terre  
Saint Félicien  
Dattes

## SAMEDI

### Petit déjeuner

Biscotte ou pain  
Confiture  
Beurre  
Boisson chaude  
Yaourt

### Déjeuner

Salade verte avec thon émietté  
Noix de veau au jus  
Pommes dauphines  
Suisses aux fruits  
Banane

### Dîner

Potage  
Jambon  
Gratin de potiron enrichie à la  
crème et emmenthal râpé  
Tomme des pyrénées  
Pomme au four beurre et miel

## DIMANCHE

### Petit déjeuner

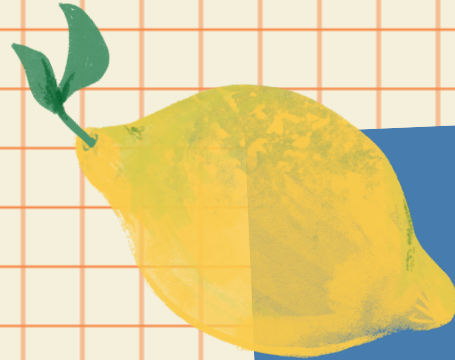
Biscotte ou pain  
Confiture  
Beurre  
Boisson chaude  
Yaourt

### Déjeuner

Carottes râpées  
Terrine de poisson froide enrichie  
avec de la poudre de collagène  
Quenelles sauce Nantua  
Clafouti aux pommes

### Dîner

Potage  
Gambettes de porc  
Coquillettes et fromage râpé  
Saint nectaire  
Flan praliné enrichi



VERSION VALIDEE 11/2024

## MEMBRES DU GROUPE DE TRAVAIL

COQUELIN Anaïs, diététicienne, CH de Roanne;  
CHEVRIOT Nathalie, diététicienne, Hôpital du Gier  
DALATA Sonia, Diététicienne, clinique de la Sauvegarde;  
FAU Anne-Laure, infirmière, Clinique Tronquières;  
FIORLETTA THIOLLIER Ingrid, diététicienne, Centre Léon Bérard;  
GAUTHERON Laura, chargée de projet, DSRC ONCO AURA;  
GRASSET Amélie, diététicienne, CH Emile Roux;  
JUANICO Coralie, diététicienne, Clinique Belledonne;  
LABROSSE-CANAT Hélène, chef de projets, DSRC ONCO AURA;  
MARCHAND Maud, diététicienne, Infirmerie Protestante;  
MARIN Anaïs, infirmière, Centre Léon Bérard;  
MARTEL Céline, diététicienne, CH Emile Roux;  
PECORARO Audrey, aide-soignante, Centre Léon Bérard;  
ROUX Pascale, cadre diététicienne, Centre Léon Bérard;  
TERRIER Audrey, aide-soignante, Clinique Tronquières.

