

Exemple de menus à 2000 kcal/j

LUNDI

Petit déjeuner

Biscotte ou pain
Confiture
Beurre
Boisson chaude
Yaourt

Déjeuner

Blanc poireau vinaigrette
Bœuf stroganov
Chou-fleur sauté
Tomme noire
Eclair vanille

MARDI

Petit déjeuner

Biscotte ou pain
Confiture
Beurre
Boisson chaude
Yaourt

Déjeuner

Tomate et thon
Poulet au jus
Pâtes
Emmenthal
Compote

Dîner

Potage
Poêlée de champignons
Riz pilaf
Faisselle
Poire

MERCREDI

Petit déjeuner

Biscotte ou pain
Confiture
Beurre
Boisson chaude
Yaourt

Déjeuner

Céleri rémoulade
Roti de porc
Epinards au jus
Fromage sec
Clafoutis de saison

Dîner

Potage
Endives meunières
Pommes boulangères
Fromage blanc
Mandarines



Afin de couvrir les besoins nutritionnels des patients atteints de cancer ainsi d'un grand nombre de patients, il est recommandé que l'alimentation standard apporte un minimum de 2000 kcal/jour.

1Vaillant M-F, et al. (2019) Recommandations sur les alimentations standard et thérapeutiques chez l'adulte en établissements de santé. Nutrition Clinique et Métabolisme. 10.1016/j.nupar.2019.09.002

JEUDI

Petit déjeuner

Biscotte ou pain
Confiture
Beurre
Boisson chaude
Yaourt

Déjeuner

Rosette
Dos de colin sauce vierge
Carottes au beurre
Farfalles au beurre
Fromage blanc
Gâteau de semoule aux raisins secs

Dîner

Potage légumes
Omelette
Ratatouille
Fromage blanc battu
Poire

VENDREDI

Petit déjeuner

Biscotte ou pain
Confiture
Beurre
Boisson chaude
Yaourt

Déjeuner

Pizza
Escalope de volaille
Haricots verts
Fromage blanc
Orange

Dîner

Potage légumes
Jambon
Céleris persillés
Fromage
Compote

SAMEDI

Petit déjeuner

Biscotte ou pain
Confiture
Beurre
Boisson chaude
Yaourt

Déjeuner

Salade verte vinaigrette
Noix de veau au jus
Tortis beurre
Yaourt pulpe de fruits
Banane

Dîner

Potage
Jambon
Gratin de potiron
Tomme des Pyrénées
Pomme au four sucrée

DIMANCHE

Petit déjeuner

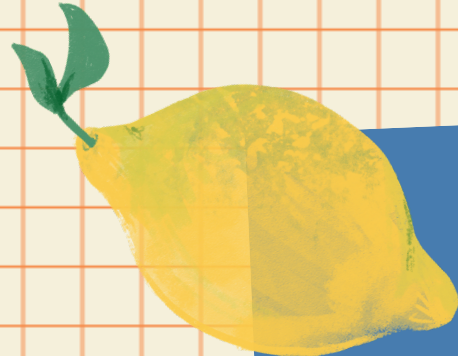
Biscotte ou pain
Confiture
Beurre
Boisson chaude
Yaourt

Déjeuner

Carotte râpées
Poisson sauce matelote
Riz
Fromage blanc
Pomme cuite

Dîner

Potage
Cottes de blettes provençales
Coquillettes beurre
Saint nectaire
Flan praliné



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, Infirmierie 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.

