

CENTRE D'ACCUEIL MARCELLE-FERRON (CHSLD)

SERVICE ALIMENTAIRE

Le service alimentaire a pour objectif d'offrir des repas équilibrés et variés qui répondent aux besoins nutritionnels et à l'ensemble des habitudes alimentaires des résidents

Pour se faire nous offrons :

- **Un cycle de menus de 3 semaines, variant selon les saisons**
- **Saison hiver : de octobre à mai**
- **Saison été : de mai à octobre**

Les résidents choisissent leur menu au début de chaque saison avec possibilité de révision lorsque le résident ou un proche en exprime le désir

Le service de nutrition clinique visite le résident pour connaître ses goûts et aversions, ajuster les menus selon les préférences et les adapter en tenant compte des régimes thérapeutiques prescrits (s'il y a lieu).

Les mets au menu sont offerts en différentes consistances afin de répondre aux besoins des résidents.

Tous les repas répondent aux normes du guide alimentaire canadien et aux goûts de l'ensemble des résidents en offrant :

- **Au Déjeuner :**

- **1 choix de fruits ou jus de fruits**
- **1 choix de céréales chaudes ou froides**
- **1 portion de protéines soit œuf, fromage ou beurre d'arachides**
- **1 choix de rôties : pain blanc, croûté, pains raisins, pain de blé.**
- **muffins et croissants disponibles**
- **beurre ou margarine**
- **choix de breuvages chauds (thé, café, tisane, chocolat)**
- **produits laitiers : berlingot de lait 2% ou écrémé**
- **1 choix de confitures ou gelées.**

- **Dîner et Souper :**

-

- **1 choix de soupe ou jus de légumes ou tomate**
- **3 choix de viande ou substitut**
- **2 à 3 choix de légumes incluant pomme de terre, légumes chauds et salade**
- **4 choix de desserts, pâtisserie, dessert au lait, fruits frais ou conserve, yogourt, jello**
- **choix de pain et biscotte**
- **beurre et margarine**
- **breuvages chauds et froids, thé, café, tisane, lait, jus de fruits**
- **breuvage protéiné sur demande**