

Régimes alimentaires

Les allergies ne sont pas prises en charge

Régimes	Particularités	Destiné
Pauvre en sel (menu sans sel standard)	Absence de : <ul style="list-style-type: none">- sel de cuisine- charcuterie et jambon cuit- produits fumés, gras et frits- beurre salé et demi sel- fromage	Personnes ayant un régime contrôlé en sel ou sans sel large ou présentant des problèmes d'hypertension
Diabétique	Absence de : <ul style="list-style-type: none">- sucre et produits sucrés- produits gras et frits la garniture est composée de 150g de légumes et de 100g de féculents, pour assurer l'équilibre glucidique	Personnes présentant un diabète
Pauvre en sel et diabétique	Combinaison des régimes sans sel et diabétique	
Mixé (uniquement pour régime normal)	Modification de la texture du repas : chaque composante est mise (entrée, plat et accompagnement) Suppression des aliments qui ne se mixe pas (type : pâtes, riz, semoule, salade verte...)	Personnes présentant des problèmes de mastication ou de fausse route
Haché (possibilité diabétique/haché)	La protéine du repas est hachée : viande ou poisson. Les entrées difficile à mâcher (salades vertes et mélanges de crudités à base de salade, choux, radis, endives, coleslaw, céleri râpé cru, feuilles d'épinards...) sont remplacées par des crudités	Personnes présentant des problèmes de mastication
Sans viande	Tous les produits à base de viande sont remplacés par une autre protéine	Personnes présentant une aversion pour la viande
Sans poisson	Tous les produits à base de poisson sont remplacés par une autre protéine	Personnes présentant une aversion pour le poisson