

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	
Hépatiques	Même base de régime que le pauvre en sel. A cela s'ajoute : <ul style="list-style-type: none"> - diminution du sucre et produits sucrés - suppression des œufs 	Personnes présentant une hyperlipoprotéïnémie en particulier l'hypercholestérolémie
Sans résidus	Suppression des aliments pouvant irriter les muqueuses digestives – régime composé de : <ul style="list-style-type: none"> - bouillon - protéines natures et pauvre en gras - féculents - fromages à pâte cuite ou laitage - purées de fruits 	Personne présentant des problèmes au niveau digestif, nécessitant une mise au repos du tube digestif
Pauvre en fibres ou sans crudités	Absence de : <ul style="list-style-type: none"> - crudités - légumes secs - légumes riches en fibres (types brocolis, choux fleur...) 	Personnes suivant un régime sans résidus et dont le régime alimentaire est élargi
Hypocalorique	Diminution des apports énergétique, absence de : <ul style="list-style-type: none"> - sucre et produits sucrés - féculents - produits gras 	Personnes présentant des problèmes de surpoids

Régimes	Particularités	Destiné
Mixé	<p>Modification de la texture du repas : chaque composante est mixée (entrée, plat et accompagnement)</p> <p>Suppression des aliments qui ne se mixent pas (type : pâtes, riz, semoule, salade verte...)</p>	Personnes présentant des problèmes de mastication ou de fausse route
Haché	<p>La protéine du repas est hachée : viande ou poisson.</p> <p>Les entrées difficiles 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</p>	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 porc	Tous les produits à base de porc sont remplacés par une autre protéine	Personnes présentant une aversion pour le porc
Sans poisson	Tous les produits à base de poisson sont remplacés par une autre protéine	Personnes présentant une aversion pour le poisson