

Restauration

Les menus qui vous sont proposés durant votre séjour sont élaborés avec grand soin par une équipe pluridisciplinaire de professionnels (cuisiniers, diététiciennes, et personnels soignants).



LE SERVICE

- Les repas, fabriqués par les cuisiniers de l'hôpital, vous sont présentés en **barquettes hermétiques scellées** pour garantir la qualité et la sécurité alimentaire.
- Les plats chauds sont servis à plus de 65° C, aussi prenez soin de les ouvrir doucement.
- Des **assiettes** sont bien entendu **mises à votre disposition**.

LA DIÉTÉTIQUE

- Lorsque votre traitement ou votre état de santé impose le respect d'une **prescription alimentaire spécifique**, des menus "régime" (diabétiques, allégés, sans sel...) vous seront servis.
- Toujours soucieux d'améliorer la qualité et la variété de nos prestations, nous sommes à **l'écoute de vos commentaires et suggestions** que vous nous communiquerez en remplissant le questionnaire de satisfaction.

"A LA CARTE"

- Si l'un des plats proposés dans le menu du jour ne vous convient pas, un autre **choix** peut vous être proposé par le Service de Soins.
- De même, sur votre demande, un potage pourra vous être proposé en complément.

LES PRODUITS ALIMENTAIRES DE L'EXTÉRIEUR

- Si vos proches ou amis vous amènent des plats cuisinés ou des pâtisseries, nous vous demandons d'en informer le personnel du Service qui se chargera de les **conserver dans les conditions adéquates**.

