

RECETTES À INTÉGRER DANS LES menus de centres hospitaliers (EMPLOYÉS - BÉNÉFICIAIRES)



Selon les tendances du marché, il s'avère, pour plusieurs raisons qui sont d'ordre économique et de pénurie de main-d'œuvre, que l'avenir tend vers des aliments 100 % cuits lors de la réalisation des recettes prêts-à-manger dans les services alimentaires.

Pour le secteur hospitalier de soins de longue durée et la cafétéria des employés, il est possible d'intégrer certaines thématiques durant l'année afin d'ajouter plaisir et diversité. Quant au secteur hospitalier de soins de courte durée, il est plus difficile de modifier le menu souvent cyclique de 7 jours. Toutefois, lors de la révision annuelle des menus, vous aurez à la portée de la main des idées de recettes à intégrer à votre nouveau menu.

C'est d'ailleurs pour cette raison que vous verrez deux choix de recettes dans ce tableau : les recettes avec viandes non cuites et les recettes avec viandes cuites. Voici des suggestions de recettes qui ont été testées et appréciées des enfants et des adultes. Osez instaurer des idées de recettes attrayantes à vos menus en encourageant la variété.

RECETTES contenant des choix de viandes non cuites	RECETTES contenant des choix de viandes cuites
Boulettes de porc ensoleillées (n° 4)*	Pizza grecque au poulet (n° 1)
Boulettes de dindon (n° 5)	Rouleaux succulents au poulet (n° 2)
Rôti de dindon aux pommes (n° 6)	Sandwichs roulés au poulet santé (n° 3)
Côtelettes de porc à la salsa (n° 7)	Salade de pâtes au poulet et canneberges (n° 8)
Pain de viande de dindon (n° 10)	Gratin de jambon et patates douces (n° 9)
Ragoût de dindon exquis (n° 11)	Lasagne au poulet et brocoli (n° 12)
Porc haché à l'aubergine (n° 13)	Soupe-repas réconfortante au poulet (n° 16)
Poitrines de poulet à la menthe (n° 14)	Poulet asiatique (n° 18)
Cubes de porc à l'indienne (n° 15)	Ratatouille de rôti de dindon (n° 20)
Hamburger nutritif (n° 17)	Sous-marin au poulet (n° 23)
Poulet ensoleillé (n° 19)	Pépites de poulet multigrains et patates douces (n° 24)
Pot-au-feu (n° 21)	Osso buco de dindon (n° 27)
Cuisses de poulet fantaisie aux fruits (n° 22)	
Tartelettes de Pâques au porc (n° 25)	
Hamburger de l'Halloween (n° 26)	

**Fait référence aux recettes jointes à votre cartable*

Du plaisir à savourer chaque bouchée encourage le prompt rétablissement !

Bon appétit !