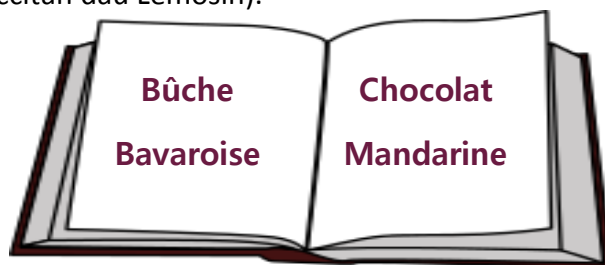


Les fêtes représentent un moment important aux yeux des résidents. Pour cette lettre d'information d'hiver, l'EHPAD « la Pelaudine d'Eymoutiers » a eu la gentillesse de nous permettre de retranscrire quelques idées de menus issus de leur ouvrage des recettes traditionnelles transmises par leurs résidents. Ce livre a été créé dans le but de relater leur histoire de vie, leurs savoirs et leurs traditions dans la langue du pays (L'occitan dau Lemosin).

Pour 6 personnes

- 200g de chocolat noir
- 1 mandarine
- 6 œufs
- 40g de beurre
- 3 cuillères à soupe de lait
- 150g de sucre
- 1 sachet de sucre vanillé
- 75g de farine
- 4g de gélatine
- 2 cuillères à soupe de liqueur de mandarine
- 1 cuillère à soupe de cacao en poudre



Préchauffer le four à 180°C (thermostat 6).

Pour le biscuit

Fouetter 3 jaunes d'œufs avec 75g de sucre en poudre et le sucre vanillé. Ajouter la farine tamisée et le lait. Monter 3 blancs en neige et les incorporer à la préparation.

Verser cette pâte dans un moule à cake beurré. Cuire 35 minutes au four préchauffé à 180°C (thermostat 6). Démouler sur une grille et laisser refroidir.

Pour la mousse

Râper le zeste de la mandarine et presser son jus. Faire tremper 5 minutes la gélatine dans de l'eau froide.

Essorer la gélatine et la faire fondre dans le jus de mandarine chaud. Faire fondre le chocolat avec un peu d'eau. Mélanger avec le jus de mandarine (zeste et liqueur). Ajouter le beurre coupé en petits morceaux.

Fouetter dans un autre saladier 3 jaunes d'œufs avec le reste de sucre et ajouter la préparation au chocolat. Monter 3 blancs en neige et les incorporer à la préparation. Réserver au frais pendant 2 heures.

Préparer un sirop avec la liqueur de mandarine.

Découper le biscuit en 4 tranches dans la longueur et l'imbibé de sirop.

Remplir le moule en alternant des couches de biscuit et de mousse en commençant et en finissant par le biscuit. Réfrigérer pendant 12 heures.

REVEILLON DE NOEL

	Texture normale
Potage	Potage de cresson " <i>Sopa de greisson</i> "
Plat	Feuilleté de noix de Saint Jacques Salade aux noix
Fromage	Plateau de fromages
Dessert	Soufflé au Grand Marnier

	Texture mixée
Potage	Potage de cresson
Plat	Feuilleté de noix de Saint Jacques mixé Verrine de salade mixée aux noix
Fromage	Plateau de fromages mixés
Dessert	Soufflé au Grand Marnier mixé

REPAS DE NOEL

	Texture normale
Potage	Crème homardine
Entrée	Bloc de foie gras
Plat	Dinde farcie Fagot de haricots verts et châtaignes " <i>Peselas e chastanhas</i> "
Fromage	Plateau de fromages
Dessert	Bûche bavaroise chocolat clémentines

	Texture mixée
Potage	Crème homardine
Entrée	Mousse de foie gras
Plat	Terrine de dinde farcie Purée de haricots verts et châtaignes
Fromage	Plateau de fromages mixés
Dessert	Bûche bavaroise chocolat clémentines

REVEILLON DE LA SAINT SYLVESTRE

	Texture normale
Potage	Potage julienne d'Arblay
Plat	Aumônière de saumon et sa sauce champagne, Petits légumes
Fromage	Plateau de fromage
Dessert	Pain perdu aux pommes " <i>Pan perdut a las pomas</i> "

	Texture mixée
Potage	Potage julienne d'Arblay
Plat	Aumônière de saumon mixée et sa sauce champagne, Flan de légumes
Fromage	Plateau de fromages mixés
Dessert	Pain perdu aux pommes mixé

JOUR DE L'AN

	Texture normale
Potage	Velouté de potiron aux châtaignes
Entrée	Salade de gambas aux mandarines
Plat	Sauté de cerf aux airelles Beignets de pommes de terre " <i>Benhets de trufas</i> "
Fromage	Plateau de fromages
Dessert	Tiramisu de cassis au pain d'épices

	Texture mixée
Potage	Velouté de potiron aux châtaignes
Entrée	Verrine de mousse de salade aux gambas et mandarines
Plat	Terrine de cerf aux airelles Purée de pommes de terre
Fromage	Plateau de fromages mixés
Dessert	Mousse de tiramisu de cassis au pain d'épices

EPIPHANIE

	Texture normale	Texture mixée
Potage	Velouté d'asperges	Velouté d'asperges
Entrée	Mousse de roquette au coulis de chèvre " <i>fromatge de chabra</i> " et basilic	Mousse de roquette au coulis de chèvre et basilic
Plat	Cuisse de canard rôtie Blettes au jus " <i>Las bledas</i> "	Terrine de canard rôtie Flan de blettes
Fromage	Plateau de fromages	Plateau de fromages mixés
Dessert	Galette des rois	Galette des rois mixée

CHANDELEUR

	Texture normale	Texture mixée
Potage	Soupe à l'oignon " <i>Sopa aus Vinhons</i> "	Soupe à l'oignon mixée
Entrée	Crêpe de sarrasin roulée aux rillettes	Crêpe de sarrasin roulée aux rillettes mixée
Plat	Lapin à la moutarde " <i>Lo lapin a la mostarda</i> "	Terrine de lapin à la moutarde "Lo lapin a la mostarda" Purée de carottes au cumin
Fromage	Plateau de fromages	Plateau de fromages mixés
Dessert	Crêpe à l'ananas caramélisé et miel	Crêpe mixée à l'ananas caramélisé et miel

MARDI GRAS "Carnavar"

	Texture normale	Texture mixée
Potage	Soupe de pot au feu " <i>Sopa de bulit</i> "	Soupe de pot au feu
Entrée	Andouille de viande	Saucisson à l'ail mixé
Plat	Pot au feu " <i>Bulit</i> "	Terrine de bœuf et flan de légumes
Fromage	Plateau de fromages	Plateau de fromages mixés
Dessert	Tarte aux prunes séchées " <i>Pastis a las prunas sechas</i> "	Tarte aux prunes séchées mixée

GEM-RCN 2015

Une mise à jour des recommandations nutritionnelles d'Août 2013 a été publiée par le GEM-RCN en Juillet 2015. Afin de faciliter l'application de ces recommandations recouvrant toutes les populations, le groupe d'étude a mis à disposition des professionnels de la restauration collective **six fiches thématiques**. Chaque fiche thématique synthétise les points fondamentaux à retenir sur les thèmes : **plats protidiques, produits laitiers dont les desserts lactés**, la petite enfance, le milieu scolaire, **les personnes âgées** et le milieu carcéral. **Les recommandations nutritionnelles pour les personnes âgées en institution**, en structures de soins et bénéficiant d'un portage des repas à domicile **restent axées sur la prévention de la dénutrition et la variété de l'alimentation**. Les précisions ont été données sur les nutriments importants et la **nécessité d'un apport énergétique suffisant**. Les recommandations insistent sur le **plaisir de manger avec des plats attractifs visuellement et gustativement**, sur un **soutien humain fondamental pour la prise des repas**, sur la **nécessité d'un budget suffisant**, sur la **formation indispensable des équipes** et sur **l'assistance d'un diététicien**. L'alimentation reste au cœur de la stratégie globale du « mieux vieillir ».

La collation nocturne

Depuis l'arrêté du 26/04/1999, la **durée du jeûne nocturne** entre la fin du diner et le début du petit déjeuner **ne doit pas excéder 12 heures dans le cadre de la prévention de la dénutrition**. Les diners sont parfois insuffisamment consommés par certains résidents. La mise en place d'une collation nocturne peut donc être une solution pour compléter les apports nutritionnels.

Vous pouvez retrouver le diaporama qui a été présenté sur ce sujet lors de la journée d'information du 4 décembre 2015 à destination des Directeurs, Médecins coordonnateurs et Personnels d'encadrement des EHPAD sur le site de LINUT www.linut.fr rubrique Diaporamas.

Evènement à venir

Journées de Printemps de Nutrition Clinique de la SFNEP : 23 et 24 juin 2016 à Limoges

PRÉ-PROGRAMME

23 juin JOURNÉE SCIENTIFIQUE

- 08:45 - 09:00 Ouverture de la journée
- 09:00 - 09:45 Nutrition et sclérose en plaque : le point de la littérature
- 09:45 - 11:15 Éthique, soins palliatifs et nutrition
- 11:15 - 11:45 Pause et visite de l'exposition
- 11:45 - 12:30 Nutrition et sport de haut niveau ; table ronde avec un joueur du CSP Limoges
- 12:30 - 14:15 Déjeuner
- 14:15 - 15:00 Nutrition et hypermétabolisme lors de la sclérose latérale amyotrophique
- 15:00 - 15:45 Complications nutritionnelles de la chirurgie de l'obésité
- 15:45 - 16:15 Pause et visite de l'exposition
- 16:15 - 17:15 Actualité du nouveau Programme National Nutrition Santé (PNNS) 2017-2020

24 juin JOURNÉE NAD (NUTRITION À DOMICILE)

- 09:00 - 09:45 Fonctionnement et résultats d'un réseau de soins nutritionnels à domicile (LINUT)
- 09:45 - 11:15 Comment sevrer un patient de la Nutrition parentérale ?
 - Revestive et chirurgie du grêle court
 - Alimentation per os d'un patient atteint d'un grêle court
 - Réinstillation digestive
- 11:15 - 11:45 Pause et visite de l'exposition
- 11:45 - 12:30 Cas clinique : nutrition à domicile en site jéjunal
- 12:30 - 14:15 Déjeuner
- 14:15 - 15:15 Bilans d'activités en nutrition à domicile
 - Les centres experts en Nutrition parentérale à domicile
 - La Nutrition entérale à domicile
 - La Nutrition parentérale à domicile (enquête)
- 15:15 - 15:45 Pause et visite de l'exposition
- 15:45 - 17:00 ETP en NEAD ou NPAD
 - Diagnostic éducationnel
 - Mise en place d'un programme
 - Évaluation

Faculté de Droit et des Sciences Économiques
5 rue Félix Eboué
87031 Limoges

JJDIP
LIMOGES 2016

Journées de Printemps de Nutrition Clinique de la SFNEP

RENSEIGNEMENTS ET INSCRIPTIONS
KINOB - 15 rue Carnot
87070 La Couronne - St-Jérémy
Tel : 01 56 20 28 28
Fax : 01 56 23 28 23
contact@journeesdeprintemps.com

23 juin Journée scientifique

24 juin Journée NAD (Nutrition À Domicile)

1ère Annonce

NOURRIR L'HOMME MALADE
www.journeesdeprintemps.com

SFNEP Société Française de Nutrition Entérale Parentérale
IDF Institut de Diagnostic et de Référence