

REPAS

Au CHU, le repas fait parti du soin...



Production et fabrication....

Les repas sont élaborés et préparés par une équipe de 140 professionnels au sein de la cuisine centrale du CHU. Les préparations culinaires y sont "faites maison" ; les tomates, les carottes y sont coupées, râpées et assaisonnées ; les viandes et sauces y mijotent de façon traditionnelle à basse température ; les poêlées de légumes sont revenues dans des sauteuses ; les laitages et crèmes desserts y sont concoctées. Les cuisiniers apportent ainsi chaque jour, le meilleur de leur savoir-faire pour vous satisfaire et tous partagent le souci de la qualité gustative et de service lors de votre séjour.

D'où vient ce que j'ai dans mon assiette ?

<https://www.chu-rennes.fr/patients-visiteurs/hospitalisation-prise-en-charge/votre-sejour-au-chu-de-rennes/repas-641>

Le CHU de Rennes a inscrit ses achats de denrées alimentaires dans le cadre d'une démarche d'alimentation durable et d'ancrage territorial.

40 % des produits rentrant dans la composition de vos repas sont locaux, 21,60 % sont labellisés et répondent déjà aux exigences de la loi Egalim - Etat généraux de l'alimentation, soit 8.4 % de produits issus de l'agriculture biologique et 13,2 % de produits labellisés AOC, AOP, IGP, Label Rouge...

Repas accompagnant

Pontchaillou

Votre famille, vos proches ou visiteurs peuvent demander un plateau "repas accompagnant", il sera livré en même temps que celui du patient. Les modalités de réservations et de paiement sont à demander auprès de la régie.

Hôpital Sud

Une offre "accompagnant" est proposée uniquement à la cafétéria dans le hall d'accueil, avec possibilité de réservation, selon différentes formules : petit déjeuner, déjeuner, goûter, dîner.

Un espace convivial, le salon La Parent'aise, situé au rez-de-chaussée à côté du mur végétal, est équipé de casiers réfrigérés, micro-ondes, tables et chaises..., et dédié à la prise de repas apportés à l'hôpital par les parents et accompagnants.

Types de prestations proposées

Selon votre durée de séjour et "votre parcours de soins", le service restauration vous proposera une prestation adaptée et alternative :

- urgences : collation ;
- chirurgie ambulatoire : collation et/ou encas, à base de sandwiches et de salades ;
- hôpitaux de jour : collation et/ou pause repas, sur le principe d'une carte de restauration ;
- hospitalisation conventionnelle : plateau repas à 5 composantes.

La référente hôtelière de votre service vous proposera de choisir entre plusieurs menus et prendra votre commande. Les menus sont adaptés à votre âge, à votre pathologie et à vos goûts. Au CHU, le repas fait partie intégrante du soin.

Comment et à quelle heure sont servis mes repas ?

Le service restauration assure la qualité sanitaire des repas servis en les présentant dans des barquettes individuelles à usage unique. Ils sont généralement servis aux heures suivantes :

- Petit-déjeuner à partir de 7h00
- Déjeuner à partir de 12h00
- Dîner à partir de 18h30

Le service diététique est garant de la qualité nutritionnelle des repas servis et du respect des prescriptions médicales. Il assure en outre une mission d'éducation à la nutrition auprès des personnes hospitalisées et en consultation.

Dans l'intérêt des patients, nous vous prions de ne pas apporter de boissons ou aliments sans l'avis du médecin et de la diététicienne. L'introduction de boisson alcoolisée est strictement interdite à l'hôpital. Dans le cadre de la lutte contre les infections nosocomiales, merci de ne pas stocker de produits alimentaires périssables dans votre chambre (fruits, laitages, jus de fruits) qui peuvent contenir et répandre des microbes dangereux pour les patients hospitalisés.

Pour agrémenter vos plats...

n'hésitez pas à demander des condiments (sel, poivre, moutarde, mayonnaise, ketchup...) au moment de votre repas, afin d'agrémenter à votre convenance les préparations culinaires servies. Celles-ci sont en effet moyennement salées ou "normosodées" dans le respect des préconisations de l'OMS pour convenir à tous.

27

profils alimentaires différents au CHU

dont une dizaine pour les personnes âgées hospitalisées ou résidentes

