

## Les Menus

Les menus sont établis à partir d'un plan alimentaire de 5 semaines. Afin de garantir aux convives la variété de la prestation, l'équilibre nutritionnel et le respect des normes d'hygiène, le chef **Elior Restauration** sur place établit des menus validés par son Service Nutrition, qui constituent le Plan alimentaire spécifique du restaurant des Résidences Anne de Melun et Valboyer.

Des commissions restauration sont effectuées avec les résidents pour valider ces menus



**Les « Faciles à Manger »** : apporter une solution valorisante face aux difficultés de mastication et de déglutition



**Les « Energie-Saveurs »** : Palier à la dénutrition

- une offre d'enrichissement naturels des repas
- Adaptée à chaque niveau de dénutrition
- Pour apporter un maximum d'énergie et de protéines
- Et susciter l'appétit : préserver la fonction sociale du repas



## L'animation au sein de l'établissement

Les repas sont améliorés les dimanches et jours fériés.

Quatre fois par an, des animations à thème sont réalisées avec la mise à disposition par **Elior Restauration** d'un kit de décoration.

Chaque mois, un gâteau d'anniversaire est prévu pour le goûter.

Toutes les animations sont conçues et définies en collaboration avec l'animatrice de l'établissement.

### ANIMATIONS 2015

	LES JOURNÉES GOURMANDES	LES RENDEZ-VOUS DU CALENDRIER	INTERGÉNÉRATION	AUTRES RENDEZ-VOUS (en fonction de votre contrat)
Janvier				
Février				
Mars				
Avril				
Mai				
Juin				
Juillet				
Août				
Septembre				
Octobre				
Novembre				
Décembre				

## La Carte Gourmande

La Carte Gourmande permet aux résidents qui le souhaitent de personnaliser le menu de leurs invités.

Elle vient en remplacement du menu du jour et nécessite une précommande de 48H00.

Elle pourra faire l'objet de modifications dans ses composants en fonction des saisons et de la qualité des produits.

Plus d'informations sur : [www.elior.com](http://www.elior.com)