

AIDE-MÉMOIRE CLINIQUE

Caractéristiques des aliments disponibles en cuisinette - Hébergement

Avant de modifier la collation d'un usager, il est important de vérifier si l'aliment convient à son état de santé

Par mesure de sécurité alimentaire: 1) Consultez le tableau de références pour toute modification d'un aliment ou boisson à la demande de l'usager, 2) Ne pas offrir l'aliment ou la boisson si non permis, 3) Informez le résident, 4) Informez l'infirmière pour un suivi si nécessaire, 5) Une technicienne en nutrition du service alimentaire est disponible pour les ajustements de la collation

Par mesure de sécurité de l'usager, s'il y a ambiguïté (autres restrictions ou allergies non mentionnées), il est préférable de ne pas offrir un nouvel aliment

Collations	Régulière	Tendre	Molle	Hachée	Purée	B18 (légèrement épais)	B10 (modérément épais)	B4 (très épais)	Allergie arachides	Allergie fraise	Allergie œufs	Allergie gluten/blé	Allergie soya	Allergie lait/ Intolérance lactose	Diabétique
Lait 2%						B18	B10	B4						NON	
Lait sans lactose						B18	B10	B4							
Lait 3,25%						NON	NON	NON						NON	
Lait Chocolat						NON	NON	NON						NON	
Godet lait, Godet crème						NON	NON	NON						NON	
Fromage cheddar en portion				NON	NON									NON	
Fromage en tranche				NON	NON									NON	
Compote de pommes															
Compote de bleuets															
Compote de pommes et baies										NON					
Compote de pommes et fraises										NON					
Compote Méli-mélo pêches															
Comporte de fruits tropicaux															
Biscuits Gaufrette Vanille				NON	NON				NON		NON	NON	NON		max 3
Biscuits Érable		NON	NON	NON	NON				NON		NON	NON	NON		max 1
Biscuits Viva Puff Fraise				NON	NON					NON		NON	NON		max 1
Biscuits tendre Voortman pommes, fraises,				NON	NON				NON	NON	NON	NON	NON		max 1
Biscuits Maxi FRUITS framboise, dattes				NON	NON					NON		NON	NON		max 1

AIDE-MÉMOIRE CLINIQUE

Caractéristiques des aliments disponibles en cuisinette - Hébergement

Collations	Régulière	Tendre	Molle	Hachée	Purée	B18 (légèrement épais)	B10 (modérément épais)	B4 (très épais)	Allergie arachides	Allergie fraise	Allergie œufs	Allergie gluten/blé	Allergie soya	Allergie lait/ Intolérance lactose	Diabétique
Biscuits social thé			NON	NON	NON						NON	NON	NON		2 pqts
Jus d'orange						B18	B10	NON							
Jus de pommes						B18	B10	B4							
Jus de pruneaux						NON	NON	NON							
Jus de canneberge						B18	B10	NON							
Jus de pêches						B18	B10	NON							
Collations	Régulière	Tendre	Molle	Hachée	Purée	B18 (légèrement épais)	B10 (modérément épais)	B4 (très épais)	Allergie arachides	Allergie fraise	Allergie œufs	Allergie gluten/blé	Allergie soya	Allergie lait/ Intolérance lactose	Diabétique
Sandwich œufs				NON	NON						NON	NON	NON		
Sandwich poulet				NON	NON						NON	NON	NON		
Sandwich jambon				NON	NON						NON	NON	NON		
<i>Aliment en lien avec le mode de fonctionnement VRAC : Ces aliments doivent faire l'objet d'une demande au moyen d'une « <u>Réquisition en nutrition/alimentation</u> »</i>															
Pain blanc				NON	NON							NON	NON		
Pain brun				NON	NON						NON	NON	NON		
Beurre d'arachide				NON	NON				*** NON	*** NON	*** NON	*** NON	*** NON		
Confiture fraise				NON	NON				*** NON	*** NON	*** NON	*** NON	*** NON		
Confiture framboise				NON	NON				*** NON	*** NON	*** NON	*** NON	*** NON		
Miel, Caramel				NON	NON				*** NON	*** NON	*** NON	*** NON	*** NON		NON
Margarine				NON	NON				*** NON	*** NON	*** NON	*** NON	*** NON		
Beurre				NON	NON										
Sucre, cassonade															NON
Substitut de sucre															
Crème glacée						NON	NON	NON						NON	

AIDE-MÉMOIRE CLINIQUE
Caractéristiques des aliments disponibles en cuisinette - Hébergement

Collations	Régulière	Tendre	Molle	Hachée	Purée	B18 (légèrement épais)	B10 (modérément épais)	B4 (très épais)	Allergie arachides	Allergie fraise	Allergie œufs	Allergie gluten/blé	Allergie soya	Allergie lait/ Intolérance lactose	Diabétique
Yogourt IOGO Fraises										NON				NON	
Yogourt IOGO Framboises														NON	
Yogourt DUO pêches/fraises										NON				NON	
Yogourt DUO citron/ramboises														NON	
Yogourt IOGO vanille														NON	
Yogourt grec vanille sans lactose															
Sorbet mangue						NON	NON	NON					NON		
Biscuits soda				NON	NON				NON			NON			
Relish				NON	NON							NON			
Moutarde, Ketchup												NON			
Mayonnaise											NON	NON	NON		
*** Aliments avec risques potentiels de contamination croisée, veuillez utiliser les aliments en portions individuelles et changer d'ustensile pour tartiner															
Aliments en exception disponibles pour certains sites															
Ce document a été vérifié par : Équipe des nutritionnistes du HAL Date de mise à jour : 2022-05-10															