

Potage jardinier



Les +

- Potage repas complet (légumes, légumineuses, viande)
- Présence de viandes et légumineuses naturellement riches en protéines
- Onctuosité apportée par le beurre et le fromage fondu
- 6 fois plus de protéines que nos potages de légumes
- 3 fois plus de calories que nos potages de légumes

Pour 4 personnes :



160 g Pois cassés
350 g Légumes (*poireaux, carottes, chou-fleur, navets, céleri branche et rave, haricots verts, petits pois*)
80 g Emincé de dinde
40 g Oignons
20 g Fromage fondu
30 g Beurre
3 g Sel

- Faire revenir la dinde émincée avec le beurre.
- Ajouter les oignons et laisser cuire jusqu'à coloration.
- Incorporer les légumes et laisser suer.
- Rajouter les pois cassés puis mouiller et assaisonner.
- Cuire 1 heure.
- Mixer après cuisson jusqu'à obtenir une consistance lisse.
- Ajouter le fromage fondu.

Fiche recette :



La Restauration au CHU de Brest

Les repas proposés sont préparés par le service de Restauration du CHU, situé sur les 2 sites:

- La Cavale Blanche
- Carhaix



☐ Qui sommes-nous?

L'équipe de restauration est composée :

- De professionnels des métiers de bouche : cuisiniers, pâtissiers, bouchers de métier, agents de restauration
- De chauffeurs livreurs
- D'une diététicienne
- D'administratifs de la Restauration



☐ Notre mission en 3 leviers :

- **Nutrition** : proposer des recettes répondant aux objectifs nutritionnels, selon les besoins des patients/résidents du CHU
- **Restauration** : réaliser des plats frais maison de qualité gustative et nutritionnelle, avec des produits frais et de saison
- **Hôtellerie** : distribuer avec soin et de manière hôtelière et adaptée selon les unités de soins.

☐ La Restauration s'engage



Cool Food pro : améliorer et mesurer les pratiques pour réduire l'empreinte environnementale des repas produits



Les jeudis verts : s'engager dans une démarche Développement Durable pour le climat avec une offre alimentaire 100% végétarienne chaque jeudi.



La semaine de la dénutrition : sensibiliser, informer et faire déguster les recettes faites maison adaptées aux patients (actions labellisées par le Collectif de Lutte contre la Dénutrition)



PROMALG-Health : contribuer au développement d'une nouvelle filière autour de la culture et consommation de protéines d'algues. Ce travail a bénéficié d'une aide de l'Etat généré par l'Agence Nationale de la Recherche au titre de France 2030 portant la référence ANR-23-DIVP-0005.