

TECHNIQUE D'ENRICHISSEMENT

Certains traitements peuvent altérer votre goût et votre appétit entraînant une **baisse de vos apports alimentaires et une perte de poids.**

La baisse de votre prise alimentaire doit être compensée par l'**enrichissement des préparations** pour apporter les calories nécessaires au bon fonctionnement de votre organisme

LES PRÉPARATIONS PEUVENT ÊTRE ENRICHIES EN :

PROTÉINES,
LIPIDES,
GLUCIDES.

ECHELLE DE COMPENSATION

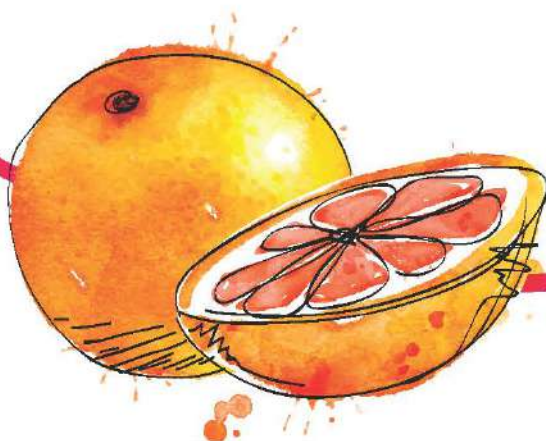
REPAS ACTUEL



- **2/3** des repas habituels
- **1/2** des repas habituels
- **<1/2** des repas habituels

ENRICHISSEMENT AVEC 2 INGRÉDIENTS

- **1 plat enrichi / repas**
- **2 plats enrichis / repas**
- **Revoir la diététicienne**



INGRÉDIENTS D'ENRICHISSEMENT



PETIT DÉJEUNER

Blédine, Céréales
Laitages



ENTRÉE

Œuf, Fruit de mer,
Charcuterie, Jambon,
Poisson, Lardon, Fromage,
Fromage blanc, Petit suisse
Mayonnaise, Vinaigrette ,
Crème fouettée
Croûtons



PLAT

Charcuterie, Jaune d'œuf,
Lait en poudre, Béchamel,
Fromage
Crème beurre

PRODUIT LAITIER

Crème de marron, Coulis
de fruits, Miel
Crème
Lait en poudre



POTAGE

Fromage , Viande mixée,
Lait en poudre, Jaune
d'œuf, Fromage râpé,
Concentré de lait
Crème, Beurre
Vermicelle, Croûton



DESSERT

Lait entier, Lait en poudre,
Concentré de lait, Œuf,
Blanc d'œuf, Jaune d'œuf,
Laitages
Beurre, Crème chantilly,
Chocolat
Céréales, Blédine, Poudre
d'amande



TECHNIQUE D'ENRICHISSEMENT

FRACTIONNER ET TRAVAILLER LE VISUEL ET DES PETITS VOLUMES.

ENTRÉE

- Mixée (verrine)
- Salade composée
- Soufflé
- Quiche - tarte
- Tartine
- Terrine

PLAT

- Plat en sauce
- Plat complet :
Carbonara,
Bolognaise,
Lasagne, Gratin,
Flan, Hachis,
Quenelle, Omelette,
Soufflé, Terrine,
Cake, Quiche - tarte

PRODUIT LAITIER

- Mixé
- Emulsion
- Siphon
- Gratiné

DESSERT

- Mixé
- Emulsion
- Siphon
- Mousse
- Glace
- Entremets