

Plaisir de manger en fin de vie

Concept et mise en pratique





INTRODUCTION

Pour un patient (et par conséquent pour l'hôpital qui l'héberge) l'alimentation joue un rôle important. Partie intégrante de la démarche de soins, elle doit être adaptée aux besoins de la personne soignée. En fin de vie, ces besoins se définissent moins par les seuls critères médicaux objectifs, mais de plus en plus par des critères de qualité de vie, de bien-être et de plaisir.

Le CHdN, engagé depuis longtemps dans la prise en charge spécialisée des personnes en soins palliatifs, souhaite par ce recueil partager son expérience en matière d'alimentation en fin de vie. Issu de la collaboration entre soignants, bénévoles et notre partenaire externe chargé de l'hôtellerie Sodexo le recueil propose des suggestions pratiques certainement utiles à toute équipe s'occupant de personnes en fin de vie, mais pouvant également trouver application auprès d'autres patients dépendants.

Le recueil illustre certains points essentiels de la philosophie de notre établissement comme l'orientation vers les besoins du patient, l'interdisciplinarité, l'innovation ou encore l'ouverture vers l'extérieur. Il témoigne de notre souci constant à offrir des services et soins de qualité, voire de les améliorer. Je vous en souhaite bonne lecture.

Prof Dr H.-J. Schubert
Directeur Général

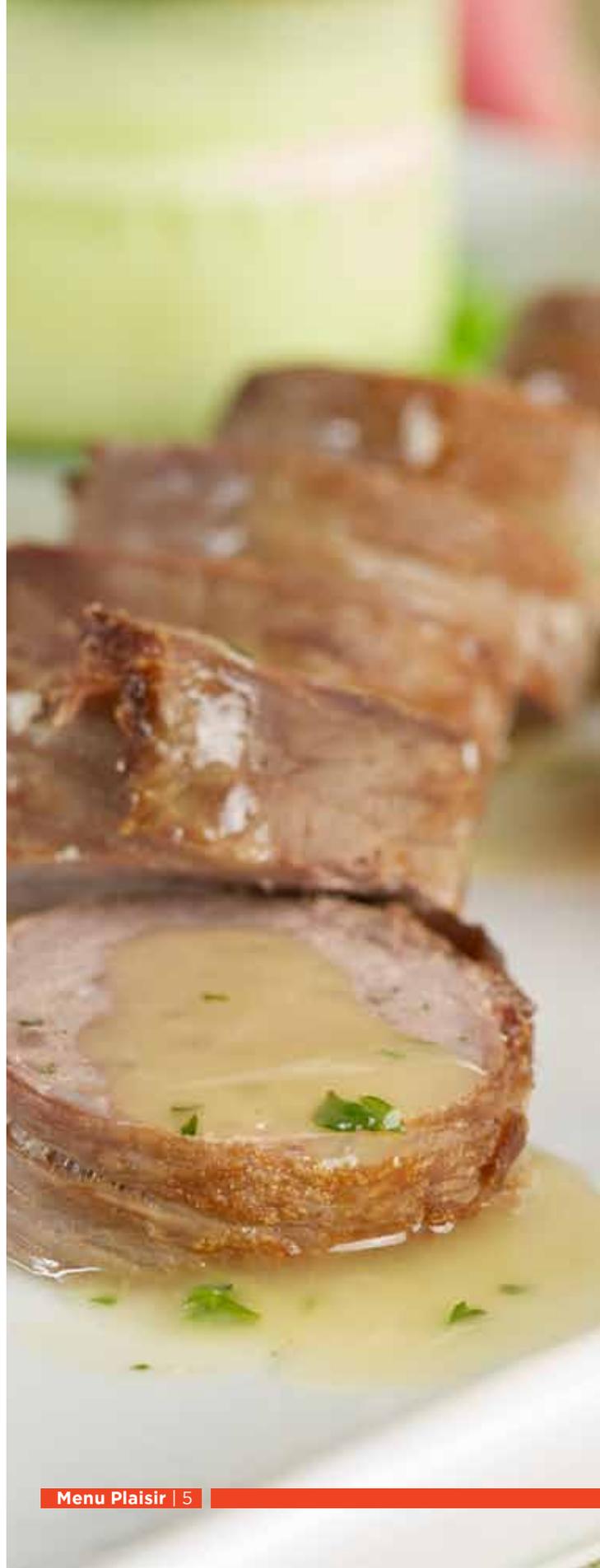




TABLE DES MATIÈRES

MOT DU MINISTRE	3
INTRODUCTION	5
LE CONCEPT	8
METHODOLOGIE	8
POINT DE VUE MÉDICAL	10
POINT DE VUE SOIGNANT	12
POINT DE VUE BÉNÉVOLAT	13
MISE EN PRATIQUE	14
RECETTES-SOUPES	17
RECETTES-PLATS	23
RECETTES-DESSERTS	39
TABLEAU SEMAINE	49
EFFETS FRÉQUENTS DE CERTAINS ALIMENTS SUR LE TRANSIT INTESTINAL	50
AROMASOINS	52
UNE APPROCHE DIFFÉRENTE DE L'ALIMENTATION	52
USAGES POSSIBLES	53
MÉLANGES D'HUILES ET D'ÉPICES	54
QUAND LA DÉGLUTITION EST DEVENUE IMPOSSIBLE	56
CUBES OU STICKS DE GLACE OU KAUSÄCKCHEN	56
LES CUBES OU STICK DE GLAÇONS	57
POCHE A MACHER	58
EAUX GÉLIFIÉES	58
LA CUISINE MOLÉCULAIRE	60
PROCÉDURES ET OUTILS D'ÉVALUATION	62
ADRESSES UTILES	70
NOTES	71

LE CONCEPT

Les responsables de restauration hospitalière travaillent depuis de nombreuses années déjà en étroite collaboration avec les équipes médicales afin de répondre au mieux aux prescriptions alimentaires et aux besoins énergétiques des patients dans les établissements de soins.

On a, à maintes reprises, démontré que le repas et son environnement font partie intégrante du processus de guérison.

C'est pourquoi, dans la situation particulière d'un patient en fin de vie, le concept du « bien manger » représente à lui seul une vraie philosophie pour l'ensemble d'une équipe soignante.

Il n'est en effet plus question d'une vision thérapeutique globale, mais bien d'une proposition alimentaire susceptible de susciter le plaisir et l'envie, sans rechercher l'équilibre nutritionnel, mais en proposant au patient des repas tels qu'il les aurait souhaités à la maison, susceptibles d'éveiller ou de réveiller chez lui le goût et l'envie de manger.

Le service de restauration doit donc intégrer ces nouveaux paramètres au travers d'une approche différente.

METHODOLOGIE

Définir les besoins des patients

On constate chez les patients en fin de vie et/ou chez les patients soumis à de lourds traitements médicaux nombre de modifications de la perception de leurs repas et donc de leurs envies alimentaires (modification du goût et de l'odorat, dégoûts pour des aliments autrefois appréciés, etc....).

La notion de nutrition devenant moins primordiale, le menu a pour vocation de rendre au patient un moment de plaisir en offrant une prestation adaptée à ses envies et dégoûts.

Ici, seul le bien-être du patient doit être pris en compte. Des études confirment que la qualité perçue par un consommateur repose sur trois critères essentiels :

- Les aliments (couleur, odeur, aspect, présentation)
- Les supports (vaisselle, couverts, verrerie, serviettes, ...)
- L'environnement général (la chambre ou la salle, le mobilier, l'ambiance sonore, le personnel, les personnes accompagnantes)

“ Une prestation adaptée aux envies. ”

Dans le cas d'une personne en fin de vie, le contenu de l'assiette représente 20% de la qualité perçue. C'est donc sur tout ce qui va composer l'environnement du repas qu'on choisit de mettre l'accent.

L'offre alimentaire

L'offre alimentaire du CHdN s'étalant, pour l'ensemble de ses consommateurs, sur trois propositions de menus, il a été décidé de laisser aux malades le choix dans l'ensemble des produits. Ces choix peuvent s'opérer dans la grille alimentaire hospitalière, sur la carte proposée au restaurant de l'établissement, ouvert au personnel interne et aux visiteurs, et aussi dans la gamme proposée à la cafétéria, plus axée vers le snacking, sandwiches, pâtisseries,....

Cette méthode permet de faire un choix "au moment" selon les envies immédiates. Les repas peuvent donc être composés librement par les patients.

Dans la pratique, on constate que l'équipe de restauration laisse, elle-même, libre cours à son imagination pour sélectionner les préparations, rejoignant en cela le fait que le contenu de l'assiette est bien moins important que l'environnement.

Le principe de base est de proposer des portions individuelles réduites (de type bouchées), de soigner tout particulièrement la présentation en variant les couleurs, les goûts, les textures, les découpes, en proposant du sucré et du salé.

offrir - choisir - composer - soigner

Certaines études menées par nos collègues français ont démontré que le froid est beaucoup mieux toléré que les préparations chaudes et qu'il est préférable d'éviter les aliments à fortes odeurs et à saveurs puissantes. Les préparations pâtisseries salées (pizza, quiches,...) sont proposées froides. Libre à chacun ensuite de les réchauffer.

Les autres aliments appréciés sont, en général:

- les salades mixtes
- les viandes froides
- les légumes froids
- les produits laitiers
- les pâtisseries

En préparations chaudes, les potages plaisent généralement beaucoup.

Organisation du service de restauration

Étant donné le faible nombre de personnes concernées par ce type de prestation, la cuisine gère les demandes au cas par cas, en ayant en permanence à sa disposition le matériel nécessaire (vaisselle, éléments de décoration des assiettes,...).

La livraison de ces menus se fait au même moment que les autres repas de l'établissement, via des chariots navettes à température contrôlée. Ils sont stockés dans un frigo prévu à cet effet, dans le service dédié aux personnes en fin de vie.

Les ressources humaines

Considérant le nombre marginal de «menu plaisir» à proposer chaque jour, il n'a pas été nécessaire de mettre en place un effectif supplémentaire.

La mise en œuvre de ces prestations se fait donc avec l'équipe de production en place, moyennant une organisation rigoureuse et une formation de l'ensemble des ressources présentes aux besoins spécifiques identifiés.

Information

L'information quant à l'existence de ce service est assurée au patient et à ses proches par l'unité de soins, médecins, infirmières, diététiciennes, qui prennent ensemble la décision de proposer cette prestation ou non à un patient.

Renaud Pirlot
District Manager SODEXO

POINT DE VUE MÉDICAL

Le droit aux soins palliatifs instauré récemment par le législateur luxembourgeois¹ correspond en réalité à un devoir médical ancestral². En effet, l'éthique médicale exige depuis toujours que le médecin accompagne et soulage son patient aussi et même surtout si la guérison est devenue illusoire et qu'approche la fin de vie.

Les médecins comme tous les professionnels de santé, et par extension les institutions dans lesquelles ils exercent, sont donc tenus à offrir à leurs patients les moyens pour finir leurs jours dans des conditions humaines, dignes et aussi agréables que possible. Pour ce faire ils doivent dans un effort interdisciplinaire détecter et comprendre les besoins réels des patients et tenter d'y répondre au mieux.

Ce centrage sur les besoins du patient doit également tenir compte de ses besoins alimentaires. Il s'agit, bien entendu, des besoins objectifs du patient, mais surtout de ses besoins subjectifs tels qu'il les ressent et les exprime.

“ Les besoins objectifs mais surtout les besoins subjectifs ”

En fin de vie il n'est ni utile ni nécessaire de proposer une alimentation équilibrée couvrant de théoriques besoins ou repères nutritionnels journaliers ou encore des apports caloriques préconisés par des prétendus standards préétablis.

¹ loi du 16 mars 2009 relative aux soins palliatifs, à la directive anticipée et à l'accompagnement en fin de vie

² cf code de déontologie des médecins (arrêté ministériel du 7 juillet 2005)

Le patient en fin de vie devrait pouvoir s'alimenter en fonction de ses envies, de ses goûts, de ses préférences ou de ses convictions religieuses : il devrait pouvoir manger pour se faire plaisir et non pas pour assumer une ingestion de nutriments prescrits par des tiers.

“ Éviter les acharnements diététiques de tout genre ”

Il ne s'agit pas de consommer des quantités mais de pouvoir apprécier une qualité.

Son alimentation devrait retrouver une dimension et une valeur sociale, se passer dans une ambiance de convivialité et d'échange et de partage émotionnel et non pas - comme on a pu l'observer autrefois- dans l'isolement d'un patient entouré d'un silence conspirateur et placé seul en face d'un plat composé d'aliments insipides, à texture incertaine et présentés dans une vaisselle triste et stérile.

Une telle approche orientée vers le plaisir nécessite une volonté et un savoir-faire, une technicité et une bonne dose d'imagination de la part des soignants. Les membres de la famille souvent fort inquiets - parfois en réelle détresse - au sujet des troubles alimentaires de la personne malade trouvent ici un moyen hautement humain pour s'impliquer et s'investir concrètement dans la prise en charge de leur proche.

Ici (comme en soins palliatifs en général) c'est dans le peu qu'on peut faire de grandes choses.

Toutefois en phase terminale, quand les difficultés de la déglutition deviennent majeures ou lorsque la fatigue est telle que manger est un effort pénible et que le patient ne ressent plus aucune envie de s'alimenter, il faut changer progressivement de stratégie

d'accompagnement. Il y a alors lieu d'éviter les acharnements diététiques de tout genre!

Les soignants doivent comprendre et expliquer aux proches que les focalisations sur l'alimentation sont contreproductives et qu'il convient surtout d'éviter toute stigmatisation du refus de manger ou de boire. Ils doivent éduquer les proches et essayer de leur faire comprendre qu'à ce stade, manger est devenu trop lourd pour le malade. Il convient de réconforter et d'expliquer que la mort est proche et inévitable et qu'elle ne sera pas précipitée par le refus alimentaire. En phase terminale ceci s'applique aussi à la consommation de boissons. L'équipe soignante devrait à ce stade rassurer les proches et essayer de freiner d'éventuels hyperactivismes culinaires issus d'idées reçues ou d'interventions diététiques obstinées aussi bienveillantes qu'elles puissent être.

Mais il faut se rendre compte que ces phases ultimes sont souvent difficiles, pour les patients et surtout pour leurs proches, et qu'elles peuvent être sources de conflits. Dans ces situations il faut que le médecin comme toute l'équipe recentrent leurs démarches autour du seul point d'importance en fin de vie : les besoins subjectifs du patient.

Dr Frank Jacob
Médecin spécialiste en médecine interne



POINT DE VUE SOIGNANT

L'expérience de nos équipes soignantes, et je sais que celle-ci est confirmée par chacun qui a déjà séjourné dans un hôpital, nous montre que le manger est la pierre angulaire de chaque hospitalisation. La qualité ressentie des repas change souvent avec l'intensité de la maladie que le patient est en train de subir. Bref, on pourrait dire : Plus on est malade, plus le manger devient pénible.

“ Une offre qui devrait être une plus-value importante. ”

Mais est-il possible de trouver en dehors de toute initiative ou organisation de rationalisation un autre chemin? Peut-on, même si on travaille en outsourcing, et sous pression budgétaire, réaliser une autre approche qui met au centre le choix du patient et ses attentes de plaisir ? Est-il possible de renforcer et de soutenir son désir de bien-être par une stimulation des sens, le goût, l'odorat, le toucher, le visuel? En fin de compte, une telle démarche qui vise la satisfaction du patient, de son entourage et des soignants qui l'accompagnent est-elle censée demeurer dans le pays des illusions ?

Avec tous ces doutes et questions en tête, deux membres de notre équipe palliative sont rentrés d'un colloque de Paris (SFAP) et nous ont rapporté les efforts déjà réalisés en France, notamment au Mans. Après une visite sur site nous avons essayé de suivre nos collègues français, de bénéficier de leurs expériences pour élaborer une offre qui devrait être une plus-value importante dans toute la gamme de soins dont nous disposons pour répondre au besoin individuel, parfois ou toujours changeant, d'un patient en fin de vie.

Tout reste à faire s'il n'y a plus rien à faire! Quand le plaisir du patient prime sur tout autre impératif, qu'il soit médical ou soignant, il reste beaucoup, vraiment beaucoup à faire. Bien sûr il faut changer nos habitudes

soignantes, bien sûr il faut recentrer notre image des soins, mais ...c'est possible et ça fait plaisir. Il faut connaître les habitudes du patient, il faut s'intéresser à ce qu'il a mangé, le repas une fois terminé, il faut être à l'écoute de l'entourage, il faut... Offrir un autre chemin ne peut pas rester qu'au stade de la simple demande, les équipes sont tenues à s'investir, à faire des efforts et à se remettre en question. Oui, c'est du travail!

Après 6 mois d'expérience au Centre Hospitalier du Nord, site Ettelbruck, nous souhaitons partager nos idées avec tous ceux qui sont ou seront confrontés à une situation de fin de vie. La lecture de ce petit livre vous donnera des idées, des recettes et des conseils qui ont prouvé leur utilité chez nous et qui sont également réalisables à domicile.

Le menu plaisir, tel qu'il est appelé chez nous, résulte d'un travail pluridisciplinaire, interdépartemental et en collaboration avec notre partenaire externe. Je les remercie pour leur ténacité et leur motivation, je les remercie autant de leur souhait de donner...du plaisir.

Bern Greischer
Cadre intermédiaire Direction des soins CHdN

“

Le manger a cette double dimension physique et psychique

”

POINT DE VUE BÉNÉVOLAT

La définition de la qualité de vie est – en soins palliatifs comme ailleurs – hautement subjective mais se décline toujours sur une double logique : le confort physique d'une part et le bien-être psycho-social d'autre part.

Le bénévolat, grâce à son approche holistique non spécialisée, est prédisposé à chercher et à appliquer des outils et structures pour concrétiser une prise en charge globale du patient et de ses proches.

L'alimentation est par excellence un domaine situé à l'interface du relationnel et du corporel où la convivialité est un souci constant. Le manger a cette double dimension physique et psychique et interpelle quotidiennement les patients, les soignants et tous les accompagnateurs qui les entourent. Le bénévolat contribue naturellement au bien-être du patient en organisant des fêtes familiales (anniversaires, ...) ou des fêtes saisonnières (Pâques, fêtes de fin d'année).

Il est donc tout à fait logique que notre bénévolat s'est intéressé de près aux travaux pionniers de M. Didier Girard, Ingénieur Hospitalier chargé de la fonction restauration au CH du Mans et que nous avons œuvré pour la mise en place d'une offre similaire au service de soins palliatifs du CHdN. L'interaction remarquable entre les professionnels hospitaliers et hôteliers a permis la création d'un menu (dit plaisir) aussi utile que nécessaire à la réalisation d'une qualité de vie optimale pour le patient et sa famille.

Il est tout aussi naturel que nous avons contribué à la réalisation de ce livret pratique qui souhaite promouvoir l'idée d'une alimentation agréable et individualisée auprès d'autres équipes spécialisées en soins de personnes en fin de vie.

Sylvie Jacob-Colbach
Coordinatrice du Service Support Team
Service de Soins Palliatifs



MISE EN PRATIQUE

« L'élaboration des menus plaisir a été, pour nous cuisiniers, une nouvelle expérience très enrichissante et totalement différente du travail que nous élaborons tous les jours. De cette manière, nous avons, en quelque sorte, pu nous rapprocher du patient et réaliser à quel point la maladie peut les affecter.

Imaginer et servir ce genre de menus étaient pour nous l'occasion de créer quelque chose d'original, de beau, de chaleureux, de coloré, qui permettrait peut être au malade de retrouver le plaisir de manger et d'apprécier encore la vie.

Grâce à ces nouveaux menus, les cuisiniers ont pu sortir des sentiers battus de la cuisine hospitalière et ils y ont tous retrouvé une part de rêve, de créativité et de fantaisie qu'ils avaient peut être un peu perdue ou oubliée ».

Massimo Salatino
Chef de production
pour Sodexo au CHdN





RECETTES-SOUPES





CRÈME DE CHAMPIGNONS, LAMELLES DE CHAMPIGNONS FRAIS



Temps de préparation : 60 minutes

Eplucher, laver et émincer les oignons. Nettoyer, laver les champignons. Les couper en lamelles. En réserver quelques-uns pour la décoration. Faire fondre le beurre dans une casserole, y faire suer les oignons émincés ainsi que les champignons. Mouiller avec le bouillon de légumes. Eplucher, laver les pommes de terre. Les couper grossièrement et les incorporer au potage. Couvrir et laisser cuire à feu doux pendant 20 minutes. Mixer, ajouter la crème et rectifier l'assaisonnement. Verser le potage dans les assiettes. Garnir avec des lamelles de champignons frais et un peu de ciboulette hachée.

Pour 10 personnes

Matériel nécessaire :

1 planche à découper
1 couteau
1 casserole
1 passe-potage
10 assiettes à soupe

Ingrédients :

1,2 kg de champignons de Paris
300 g de pommes de terre
250 g d'oignon
3 litres de bouillon de légumes
50 g de beurre
250 ml de crème
Sel, poivre
Ciboulette fraîche

CRÈME D'ASPERGES, POINTES D'ASPERGES FRAÎCHES, DÉS DE POIVRONS



Temps de préparation : 60 minutes

Eplucher et laver les asperges. Eplucher, laver et émincer les oignons. Faire fondre le beurre dans une casserole, y faire suer les oignons. Ajouter les asperges coupées. Mouiller avec le bouillon. Eplucher, laver les pommes de terre. Les couper grossièrement et les incorporer au potage.

“ C'est beau, c'est bon et bien portionné. ”

Mme R. T., cancer de l'ovaire

Couvrir et laisser cuire à feu doux pendant 20 minutes. Mixer, ajouter la crème et rectifier l'assaisonnement. Verser le potage dans les assiettes. Garnir avec quelques pointes d'asperges vertes, des dés de poivrons et quelques brins de ciboulette.

Pour 10 personnes

Matériel nécessaire :

- 1 planche à découper
- 1 couteau
- 1 casserole
- 1 passe-potage
- 10 assiettes à soupe

Ingrédients :

- 1 kg d'asperges blanches
- 200 g d'asperges vertes
- 200 g d'oignon
- 50 g de beurre
- 3 litres de bouillon de légumes
- 300 g de pommes de terre
- 200 ml de crème
- Sel, poivre
- Quelques pointes d'asperges vertes
- Dés de poivrons
- Ciboulette fraîche

POTAGE AU CÉLERI, CROÛTONS ET BASILIC FRAIS



Temps de préparation : 50 minutes

Nettoyer, laver et couper grossièrement les deux céleris. Eplucher, laver et émincer les oignons. Faire fondre le beurre dans une casserole et y faire suer les oignons. Ajouter les céleris. Mouiller avec le bouillon de légumes. Eplucher, laver et couper grossièrement les pommes de terre et les incorporer au bouillon. Couvrir et laisser cuire à feu doux pendant 20 minutes. Mixer, rectifier l'assaisonnement. Verser le potage dans les assiettes. Garnir avec les feuilles de basilic, les croûtons et le fromage râpé.

Pour 10 personnes

Matériel nécessaire :

1 planche à découper
1 couteau
1 casserole
1 passe-potage
10 assiettes à soupe

Ingédients :

500 g de céleri rave
500 g de céleri vert
300 g d'oignon
50 g de beurre
3 litres de bouillon de légumes
400 g de pommes de terre
Sel, poivre
Feuille de basilic frais
Croûtons
Fromage râpé

“ Rien que regarder est
un délice. ”

N. Gorchnik, Infirmière en soins palliatifs

POTAGE VERT PRÉ, CIBOULETTE CISELÉE ET DÉS DE POIVRONS



Temps de préparation : 25 minutes

Nettoyer, laver les épinards et le cerfeuil. Nettoyer, laver et couper grossièrement les autres légumes. Eplucher, laver et émincer l'oignon. Faire fondre le beurre dans une casserole, y faire suer l'oignon et ajouter les légumes coupés. Mélanger. Mouiller avec le bouillon de légumes. Couvrir et laisser cuire à feu doux pendant 20 minutes. Mixer, rectifier l'assaisonnement. Verser le potage dans les assiettes. Garnir avec la ciboulette ciselée et des dés de poivrons.

Pour 10 personnes

Matériel nécessaire :

1 planche à découper
1 couteau
1 casserole
1 passe-potage
10 assiettes à soupe

Ingrédients :

250 g d'épinards frais
250 g de poireaux
200 g de céleri vert
100 g de cerfeuil
200 g de carottes
200 g d'oignon
3 litres de bouillon de légumes
50 g de beurre
Sel, poivre
Ciboulette ciselée
Poivrons en dés





RECETTES-PLATS



FILET DE POISSON SUR LIT DE LÉGUMES



Temps de préparation : 25 minutes

Blanchir les légumes dans 4 casseroles différentes. Assaisonner les filets de poisson et les pocher pendant 15 minutes. Faire fondre le beurre dans une poêle, y ajouter les légumes pochés pour les glacer. Assaisonner. Dresser les légumes sur l'assiette, placer le poisson par-dessus. Déposer deux brins de ciboulette dans les verres de jus de citron, placer ensuite les verres sur les assiettes. Décorer avec les feuilles de basilic frais.

Pour 4 personnes

Matériel nécessaire :

5 petites casseroles
1 poêle
4 grandes assiettes

Ingédients :

150 g de julienne de poireaux
150 g de julienne de carottes
150 g de julienne de céleri vert
150 g de julienne de navets
4 filets de poisson (lieu noir ou colin)
40 g de beurre
Sel, Poivre
Quelques brins de ciboulette
4 petits verres de jus de citron
4 branches de basilic frais

“ En servant ce type de plat, j'ai le sentiment de faire du bien au patient. ”

A. Dirkes, Aide-soignante en soins palliatifs

PILONS DE POULET



Temps de préparation : 45 minutes

Préchauffer le four à 180°C. Placer les pilons de poulet dans un plat à four et cuire pendant 15 minutes. Laver, couper, nettoyer le poivron. Le couper en cubes. Laver, couper les pois mange-tout et les haricots. Faire bouillir une casserole d'eau salée, y plonger les pois mange-tout et les haricots et cuire quelques minutes pour qu'ils restent croquants. Egoutter, refroidir sous l'eau glacée et ajouter les cubes de poivron. Placer quelques feuilles de laitue sur l'assiette, y déposer deux pilons de poulet, les haricots, une rondelle de betterave qu'on aura surmontée de blé aux petits légumes.

Pour 4 personnes

Matériel nécessaire :

Planche à découper
Couteau
Plat à four
1 casserole
4 pics à brochette
4 grandes assiettes
1 passoire

Ingrédients :

8 pilons de poulet
1 poivron jaune
200 g de pois mange-tout
200 g de haricots verts
120 g de salade (iceberg, carottes)
4 rondelles de betterave
250 g de blé aux petits légumes



TOURNEDOS DE VOLAILLE, TAGLIATELLES AUX LÉGUMES

Temps de préparation : 50 minutes

Poêler les escalopes de dinde dans l'huile. Assaisonner. Faire bouillir une casserole d'eau salée, y plonger les tagliatelles. Couper les escalopes à l'aide de l'emporte-pièce rond. Couper et laver le brocolis. Le blanchir dans de l'eau bouillante. Laver et couper les tomates cerises à moitié. Egoutter les tagliatelles. Faire sauter ces légumes dans une poêle, ajouter les pâtes. Assaisonner, ajouter le basilic frais. Dresser les tagliatelles aux légumes sur l'assiette, y déposer le filet de dinde. Accompagner d'un ravier de maïs.

Pour 4 personnes

Matériel nécessaire :

1 poêle
1 casserole
1 planche à découper
1 couteau
1 emporte-pièce rond
1 passoire
4 grandes assiettes
4 petits rapiers

Ingrédients :

4 escalopes de dinde
Huile d'olive
200 g de tagliatelles
200 g de brocolis fleurette (bouquet)
100 g de tomates cerises
1 branche de basilic frais
200 g de maïs cuit
Sel, poivre

DUO DE SAUMON AUX POIREAUX

Temps de préparation : 30 minutes

Nettoyer, laver le poireau. Le couper en julienne. Assaisonner le filet de saumon et le pocher pendant 12 minutes. Refroidir. Couper le saumon fumé en lanières. Faire bouillir une casserole d'eau salée et y pocher le poireau. Quand il est cuit, le refroidir dans de l'eau glacée. Dans un bol, mélanger le saumon fumé et le saumon cuit. Assaisonner le duo de saumon avec l'aneth, le jus de citron et l'huile d'olive. Assaisonner le blé cuit et l'agrémenter de dés de tomates. Dresser le plat en plaçant les deux saumons dans un emporte-pièce puis le blé et les poireaux. Accompagner le plat d'une salade de fenouils et poivrons.

Pour 4 personnes

Matériel nécessaire :

1 planche à découper
1 couteau
1 casserole
1 bol
1 emporte-pièce rond
4 grandes assiettes
4 petits rapiers

Ingrédients :

200 g de poireaux
200 g de filet de saumon
200 g de saumon fumé
5 g d'aneth
10 cl de jus de citron
20 cl d'huile d'olive
120 g de blé cuit
1 tomate coupée en dés
1 bulbe de fenouil coupé en dés
1 poivron coupé en dés
Sel, poivre



“ Je suis à chaque fois curieuse d’ouvrir le chariot-repas et pour découvrir quel plat appétissant le cuisinier a encore pu réaliser. ”

L. Schanet, Infirmière en soins palliatifs

TRANCHE DE ROULADE DE BŒUF, CANNELLONI AUX LÉGUMES



Temps de préparation : 60 minutes

Saisir la roulade de bœuf dans une poêle, ajouter l'oignon émincé et la carotte coupée en dés. Cuire quelques minutes. Déglacer au vin blanc, ajouter le fond brun préalablement dilué dans de l'eau et laisser cuire à couvert et à feu doux pendant 50 minutes. Pendant ce temps, cuire les pommes de terre grenailles dans de l'eau bouillante salée, pendant 20 minutes. Cuire la julienne de légumes quelques minutes dans de l'eau bouillante salée, refroidir. La mélanger à la ricotta. Disposer le mélange ricotta-légumes sur une tranche de concombre, la rouler pour former un cannelloni. Procéder de même avec les autres feuilles. Egoutter les pommes de terre et les colorer dans l'huile d'olive. Laver et couper les salades. Les essorer. Quand la roulade est cuite, la couper en tranches et la disposer dans l'assiette. Disposer les cannelloni dans l'assiette. Napper la roulade du jus de cuisson de la viande. Accompagner de la frisée et de la trévisse, des pommes de terre rôties piquées d'un brin de romarin.

Pour 4 personnes

Matériel nécessaire :

- 1 poêle
- 1 planche à découper
- 1 couteau
- 2 casseroles
- 1 bol
- 4 assiettes

Ingrédients :

- 4 roulades de bœuf
- 1 oignon émincé
- 1 carotte coupée en dés
- 200 ml de vin blanc
- 20 g de pâte de fond brun
- 200 g de pommes de terre grenailles
- 600 g de julienne de légumes
- 200 g de ricotta
- 4 fines tranches de concombre, coupées dans la longueur
- 100 g de trévisse
- Huile d'olive
- Quelques brins de romarin frais

MIGNON DE PORC, COURGETTES GRILLÉES ET RIZ SAUVAGE



Temps de préparation : 60 minutes

Faire fondre le beurre dans une poêle et y saisir les mignons de porc sur toutes les faces. Déglacer avec le jus de viande et cuire à feu doux et à couvert pendant 40 minutes. Pendant ce temps, éplucher et couper les courgettes en tranches épaisses.

“ Ici on est vraiment gâté! ”

Mme M.L., cancer du sein

Faire chauffer l'huile d'olive dans une poêle, y colorer les courgettes sur leurs deux faces. Cuire le riz, l'égoutter puis assaisonner. Le placer dans un ramequin. Démouler le riz sur l'assiette. Oter le mignon de porc de la poêle et le couper en médaillons puis le dresser sur l'assiette, napper de sauce. Accompagner des courgettes grillées, du riz sauvage et de la poêlée de légumes.

Pour 4 personnes

Matériel nécessaire :

2 poêles
1 couteau
1 casserole
1 ramequin
1 planche à découper
4 assiettes

Ingrédients :

25 g de beurre
800 g de mignon de porc
Jus de viande
2 courgettes
Huile d'olive
200 g de riz sauvage
400 g de poêlée de légumes
Sel, poivre



CARPACCIO DE FILET DE BOEUF



Temps de préparation : 60 minutes

Laver et couper la roquette. L'essorer. Egoutter les tomates séchées. Couper le filet de bœuf en très fines tranches et les dresser sur les assiettes.

Pour 4 personnes

Matériel nécessaire :

1 essoreuse à salade
1 planche à découper
1 couteau
1 passoire
1 bol
4 assiettes

Ingédients :

100 g de roquette
80 g de tomates sèches
600 g de filet d'Anvers
Huile d'olive
Jus de citron
Sel, poivre
120 g de pétales de parmesan

“ On ne sert pas le menu, on le présente. Celà fait plaisir de le montrer au malade, de lui parler de la belle présentation et de stimuler son envie et sa curiosité. ”

A. Gilbertz, Infirmière en soins palliatifs

Préparer une vinaigrette avec l'huile d'olive, le jus de citron, le sel et le poivre. Déposer la roquette sur la viande, ajouter les copeaux de parmesan. Terminer en ajoutant les tomates séchées. Napper le tout de la vinaigrette et accompagner d'un bol de crudités.

COCKTAIL DE CREVETTES



Temps de préparation : 15 minutes

Dans un bol, mélanger au fouet la mayonnaise et le ketchup. Presser le demi citron et la demi orange. Ajouter les jus de citron et d'orange et la sauce worcerstershire. Ajouter les crevettes à la sauce. Dans un verre, déposer la salade iceberg ciselée et le céleri en branche coupé en julienne puis les crevettes.

Pour 4 personnes

Matériel nécessaire :

1 fouet
1 bol
4 verres
4 grandes assiettes

Ingrédients :

600 g de crevettes roses cuites
120 g de mayonnaise
80 g de ketchup
1/2 citron
1/2 orange à jus
2 g de sauce worcerstershire
80 g de salade iceberg
60 g de céleri en branche
Quelques rondelles de concombre





“ J’ai plaisir à servir ce menu, car il fait plaisir à mes yeux Il est plaisant et plein de fraîcheur. ”

L. Thoma, Infirmière en soins palliatifs

MINI FEUILLETÉ AU FROMAGE, MESCLUN DE SALADE

Temps de préparation : 45 minutes

Préchauffer le four à 180°C. Couper 4 rectangles de 15 cm de long de pâte feuilletée. Couper le brie en tranches et le déposer sur les côtés des quatre morceaux de pâte feuilletée. Enduire les bords de la pâte d'œuf battu à l'aide d'un pinceau. Fermer la pâte à la manière d'un portefeuille et bien pincer les bords pour éviter qu'ils s'ouvrent pendant la cuisson. Dorer à l'œuf battu et parsemer de graines de sésame. Cuire à 180°C pendant 30 minutes. Laver et couper la salade et les tomates cerises. Mélanger le tout aux noix assaisonnées d'huile d'olive et de balsamique. Former un cercle avec la tranche de concombre et le remplir de ce mélange de salade aux noix. Dresser sur l'assiette. Décorer avec un quartier de figue et quelques germes de betteraves. Disposer enfin le feuilleté au fromage sur l'assiette.

Pour 4 personnes

Matériel nécessaire :

1 couteau
1 pinceau
1 planche à découper
1 four ménager
4 assiettes

Ingrédients :

1 rouleau de pâte feuilletée surgelée
400 g de brie
1 œuf entier
graines de sésame
20 g de mâche
30 g de batavia
200 g de tomates cerises
10 g de cerneaux de noix
Vinaigre balsamique
4 tranches de concombre coupées en longueur
1 figue coupée en quartiers
Quelques germes de betteraves
Huile d'olive

WRAPS AU KASSLER

Temps de préparation : 15 minutes

Étaler la tomatade sur les tortillas. Y déposer la tranche de jambon cru et la roquette préalablement lavée. Plier les côtés gauche et droit de la tortilla sur environ 3 cm. Rouler la tortilla du bas vers le haut en serrant bien. Couper des rouleaux de tortilla de 2 à 3 cm de longueur. Nettoyer et laver la salade et la disposer dans le ravier carré. Couper le kasseler en tranches fines, le rouler et le disposer sur les assiettes, ajouter les tranches de wraps au jambon cru et le ravier de salade.

Pour 4 personnes

Matériel nécessaire :

1 planche à découper
1 couteau
4 assiettes rectangulaires
4 rapiers carrés

Ingrédients :

4 tortillas (fines crêpes mexicaines)
80 g de tomatade
4 tranches de jambon cru
20 g de roquette
200 g de salade mesclun
280 g de kasseler cuit

QUICHE À LA TOMATE ET MOZZARELLA



Temps de préparation : 50 minutes

Réaliser un appareil à flan avec les œufs entiers, le lait. Battre le tout au fouet, ajouter le concentré de tomates et le basilic haché surgelé. Saler, poivrer. Préchauffer le four à 180°C. Foncer 4 moules à tartelette avec la pâte brisée. Piquer le fond avec une fourchette. Les cuire à blanc pendant 15 minutes. Sortir les quiches du four, y répartir les tomates mondées et l'appareil à flan, ajouter la mozzarella râpée et cuire à 170°C pendant 35 minutes. Sortir les quiches du four, les démouler. Déposer quelques feuilles de laitue ainsi que quelques rondelles de radis sur les assiettes. Y placer ensuite la quiche.

Pour 4 personnes

Matériel nécessaire :

1 bol
1 fouet
4 moules à tartelette
4 assiettes

Ingrédients :

10 œufs entiers
150 ml de lait
20 g de concentré de tomates
10 g de basilic surgelé
400 g de pâte brisée
600 g de tomates mondées
400 g de mozzarella râpée
Quelques feuilles de laitue
Quelques rondelles de radis
Sel, poivre

MINI CROQUE-MONSIEUR



“ De cette façon m'alimenter
me refait plaisir! ”

Mme M.C., cancer de la bouche

Temps de préparation : 15 minutes

Enlever les croûtes du pain de mie. Déposer une tranche de fromage puis une tranche de jambon sur une tranche de pain en alternant les couches. Couper les croque-monsieur en carrés. Les déposer sur l'assiette. Décorer avec les lamelles de concombre, la jardinière de légumes et les peluches de cerfeuil.

Pour 4 personnes

Matériel nécessaire :

1 planche à découper
1 couteau
1 emporte-pièce rond
4 assiettes rectangulaires

Ingrédients :

8 tranches de pain de mie
120 g de fromage en tranche
80 g de jambon cuit, en tranches
40 g de concombre coupé en lamelles
20 g de jardinière de légumes
Quelques peluches de cerfeuil.



ASSIETTE DE FROMAGES



Temps de préparation : 15 minutes

Nettoyer, laver et couper les salades. Dresser le mélange de crudités dans les assiettes. Tailler des disques de Gouda et de Mimolette à l'aide d'un emporte-pièce et les disposer dans l'assiette en alternant une "rondelle" de Gouda puis une "rondelle" de Mimolette. Les surmonter d'un cerneau de noix. Terminer la décoration par de petites gouttes de sirop de balsamique.

Pour 4 personnes

Matériel nécessaire :

1 couteau
1 planche à découper
4 rapiers carrés
4 assiettes rectangulaires
1 emporte-pièce rond

Ingrédients :

40 g de chicon coupé
40 g de carottes râpées
40 g de concombre coupé en rondelles
160 g de Gouda en tranche
160 g de Mimolette en tranche
40 g de cerneaux de noix
Sirop de vinaigre balsamique

ASSIETTE DE FROMAGE ET DE CHARCUTERIES



Temps de préparation : 15 minutes

Nettoyer et laver la salade. Placer les tranches de charcuteries et de fromage sur l'assiette pour former une sorte de « chiffonnade ». Au centre, piquer deux grissini. Terminer de décorer avec le mélange de légumes et le basilic frais.

Pour 4 personnes

Matériel nécessaire :

4 assiettes rondes

Ingédients :

60 g d'iceberg
4 tranches de jambon cuit
4 tranches de salami
4 tranches de jambon type Serrano
4 tranches de fromage
8 grissini
100 g de mélange de légumes type mexicain
Quelques feuilles de basilic frais

“ Merci pour tout ce beau travail que vous faites. ”

Famille d'un patient en Unité de Soins Palliatifs







RECETTES-DESSERTS

SALADE DE FRUITS FRAIS



Préparation :

Réaliser un sirop de sucre. Laver et nettoyer tous les fruits. Les couper dans un grand plat. Ajouter le sirop de sucre. Givrer les verres avec du sirop et du sucre semoule. Remplir les verres au 3/4 du mélange de fruits. Piquer 1 fraise, 1 morceau de kiwi, 1 groseille verte et une framboise ainsi qu'une feuille de menthe sur les pics en bambou. Stocker au réfrigérateur.

Pour 8 verres environ

Matériel nécessaire :

8 verres
8 assiettes allongées
8 pics en bambou

Ingédients :

1 kg de sucre
1 litre d'eau
1 mangue
600 g de framboises
600 g de fraises
1 melon
2 kiwi
Pour la décoration :
8 groseilles vertes
8 grappes de groseilles rouges
8 pics bambou
8 framboises
8 feuilles de menthe fraîche



“ Pour moi le manger en fin de vie est aussi important que durant la vie entière. ”

Dr F. Jacob



“ Je suis fière de pouvoir servir un plat aussi agréable. ”

C. Taeck , Infirmière en soins palliatifs

PETITE TASSE DE MOUSSE DE CAFÉ, SABLÉ MAISON ET CRÈME ANGLAISE



Préparation :

Fabriquer le bavarois au café: Dissoudre la gélatine dans de l'eau froide. Battre les jaunes d'œufs avec le sucre jusqu'à l'obtention d'un mélange blanc mousseux. Porter le lait à ébullition et y ajouter le mélange jaunes d'œufs-sucre tout en remuant avec un fouet. Cuire à 85°C (s'aider d'un thermomètre de cuisine). Ajouter les feuilles de gélatine égouttées et l'extrait de café. Refroidir puis ajouter la crème mi - montée. Verser le bavarois dans les petites tasses.

Confectionner les sablés: Mélanger le sucre glacé et le beurre en pommade. Ajouter les amandes, les œufs et la farine. Cuire à 160°C jusqu'à l'obtention d'une belle couleur dorée.

Réaliser la crème anglaise: Mélanger les jaunes d'œufs avec le sucre. Porter le lait à ébullition et ensuite y ajouter le mélange d'œufs et de sucre. Refroidir puis verser dans de petits récipients individuels. Monter la crème en chantilly. Une fois le bavarois refroidi, le surmonter d'une rosace de chantilly et de copeaux de chocolat ainsi que d'un macaron. Piquer une cuillère dans la tasse. Placer la petite tasse sur une longue assiette rectangulaire, y déposer les sablés et le ravier de crème anglaise, une tranche de carambole et réaliser une fleur en cacao à l'aide du pochoir. Stocker au réfrigérateur.

Pour 20 tasses environ

Matériel nécessaire :

Petite tasse, style espresso.
Petite cuillère à entremet.
Assiette rectangulaire
1 pochoir en forme de fleur
1 Fouet

Pour le bavarois au café :

1/2 litre de lait
150 g de sucre semoule
400 g de crème 36%
160 g de jaune d'œuf
5 feuilles de gélatine
70g d'extrait de café

Pour les sablés :

112 g de farine
55 g de sucre glace
80 g de poudre d'amande
35 g d'œufs
162 g de beurre

Pour la crème anglaise:

0,125 litre lait
20 g de jaune d'œuf
800 g de sucre semoule

Pour la décoration :

0,25 litre de crème
50 g de chocolat poudre
20 macarons
1 carambole coupé en fines tranches



MOUSSE AU CHOCOLAT SUR BROWNIE SURMONTÉ D'UNE COQUE DE CHOCOLAT BLANC



Préparation:

Fabriquer la mousse au chocolat : Réaliser une « pâte à bombe » : Cuire 125 g de sucre avec 30 ml d'eau à 120°C, dans un poêlon. Monter les jaunes d'œufs et les œufs entiers. Ajouter le sucre cuit et la gélatine préalablement dissoute dans l'eau froide et égouttée. Faire fondre le chocolat et l'ajouter au mélange. Ajouter la crème mi - montée et faire refroidir au réfrigérateur. Couler la mousse refroidie dans des moules FLEXIPAN en forme de 1/2 sphère. Placer au congélateur.

Fabriquer le biscuit brownie : Dans la cuve du batteur, faire mousser le beurre à l'aide du fouet. Ajouter le chocolat fondu tout en mélangeant. Réserver. Blanchir les œufs avec le sucre, verser ce mélange dans la préparation au chocolat. Ajouter la farine et les cerneaux de noix hachés grossièrement. Couler le biscuit sur des plaques avec un cadre. Cuire à 180°C pendant 10 minutes. Après la cuisson, en découper des cercles de 8 cm de diamètre. Fabriquer une coque en chocolat blanc à l'aide du chocolat blanc préalablement fondu, placé dans un cornet en papier. Le laisser refroidir. Placer le cercle de brownie sur l'assiette, la surmonter de la 1/2 sphère de mousse au chocolat puis de la coque en chocolat blanc. Décorer l'assiette avec une cuillère remplie de chocolat noir fondu, d'une cigarette en chocolat, d'un petit verre de crème anglaise et d'un macaron au café.

Pour 4 personnes environ

Matériel nécessaire :

1 batteur
4 assiettes rectangulaires
4 verres
4 cuillères

Pour la mousse au chocolat :

125 g de sucre
1 œuf
3 jaunes d'œufs
3 feuilles de gélatine
25 g de chocolat de couverture
450 g de crème 36 %, mi montée

Pour le biscuit brownie :

125 g de beurre tempéré
70 g de chocolat de couverture
2 œufs
150 g de sucre semoule
60 g de farine tamisée
50 g de cerneaux de noix

Pour la coque en chocolat :

300 g de chocolat blanc

Pour la décoration :

50 g de chocolat noir fondu
4 cigarettes en chocolat
4 macarons au café
250 ml de crème anglaise



TARTELETTE À LA MOUSSE DE CITRON, DÉS DE FRUITS FRAIS ET COULIS



Préparation :

Fabriquer la pâte sucrée : Mélanger tous les ingrédients dans l'ordre indiqué sans trop travailler la pâte. Refroidir la pâte une heure au réfrigérateur puis l'allonger. Foncer des moules à tartelettes de 8,5 cm de diamètre (ou un moule à tarte) avec la pâte sucrée puis cuire à blanc à 180°C.

Fabriquer la crème au citron : Dans une petite casserole, chauffer le jus de citron, le sucre et les jaunes d'œufs. Porter à ébullition tout en remuant. Ajouter le beurre en pommade. Refroidir la crème puis en garnir les fonds de tartelettes. Décorer les assiettes avec les fruits frais et les macarons.

Pour 1 tarte ou 6 tartelettes

Matériel nécessaire :

1 moule à tarte ou 6 moules à tartelette
1 assiette rectangulaire

Pour la pâte sucrée :

162 g de beurre
1,5 g de sel
55 g de sucre glace
80 g de poudre d'amandes
1 œuf
112 g de farine

Pour la crème de citron :

200 g de jus de citron
200 g de jaune d'œuf
200 g de sucre semoule
1 feuille de gélatine
250 g de beurre pommade

Pour la décoration :

Tranches de citron vert (lime)
Grappes de groseilles rouges
Macarons
Feuilles de menthe
Pics en bambou

“ On a l'impression d'être
dans un restaurant étoilé. ”

M. J. S., cancer de la prostate

LUNDI

MIDI

Potage aux légumes, croûtons et persil

Cocktail de crevettes

Crème chocolat, noix de coco râpée, dés de pomme cuite et cannelle

SOIR

Carpaccio de filet de bœuf et copeaux de parmesan

Tiramisu aux fraises

MARDI

MIDI

Potage froid aux tomates, dés de tomate fraîche et basilic

Mini feuilleté au fromage, mesclun de salade

Salade de fruits frais

SOIR

Brochette de scampis

Tarte aux fruits et son coulis

VENDREDI

MIDI

Potage au céleri, croûtons et ciboulette ciselée

Filet de poisson sur lit de légumes

Mille-feuilles aux framboises

SOIR

Quiche à la tomate

Mousse de chocolat sur brownie surmonté d'une coque de chocolat blanc

SAMEDI

MIDI

Potage froid aux carottes et cumin

Papardelle au poulet

Crêpes en aumônières, pommes caramélisées

SOIR

Assiette de charcuteries et fromage

Mousse de café, copeaux de chocolat

MERCREDI

MIDI

Potage aux asperges, pointes d'asperges fraîches

Emincé de volaille au curry et dés d'ananas

Eclair vanille et dés de mangue

SOIR

Wraps au kassler

Gâteau au chocolat

JEUDI

MIDI

Potage vert pré et dés de poivrons

Tranche de roulade de bœuf, cannelloni aux légumes

Tartelette à la mousse de citron

SOIR

Mini croque-monsieur

Soupe de fruits frais et feuille de menthe

DIMANCHE

MIDI

Crème de champignons, lamelles de champignons frais

Mignon de porc, courgettes grillées et riz sauvage

Petite tasse de mousse de café, sablé maison et crème anglaise

SOIR

Tomate mozzarella, salade de pâtes aux légumes

Salade de fruits frais

EFFETS FRÉQUENTS DE CERTAINS ALIMENTS SUR LE TRANSIT INTESTINAL:

Un certain nombre d'aliments ont souvent (mais pas toujours) des effets sur le transit du tube digestif. Ces effets (recherchés ou non) peuvent être :

Effet laxatif :

alcool (champagne, bière ...)
café
coca
aliments riches en graisses
sucre
jus de fruits
fruits frais
jus de choucroute
rhubarbe

Aliments agissant contre le ballonnement :

cumin
fenouille
tisane à l'anis
jus de framboise
yaourth à probiotiques

Effet de ballonnement

(météorisme, flatulences):

(petits) pois
choux
haricots
lentilles
flageolets
poireaux
noix
raisins
oignons
pain frais
bière, coca, boissons gazeuses
fromages (camembert, brie, roquefort...)
chewing-gum
peaux de fruits (pommes, poires, pêches...)

Effet constipant :

bananes
pomme râpée
framboises
chocolat (en poudre)
vin rouge
thé noir
carottes cuites
mais
sellerie
riz (blanc)
pommes de terre
pâtes

Aliments diminuant les odeurs fortes :

yaourth
persil
lait battu (Buttermilch)



AROMASOINS

UNE APPROCHE DIFFÉRENTE DE L'ALIMENTATION

L'attrait qu'exercent les aliments épicés nous fait couler l'eau à la bouche, nous enlève vers des pays lointains et exotiques et nous rappelle d'agréables souvenirs d'enfance.

“ Huiles essentielles :
commis de cuisine naturels ”

En effet, l'odorat et le sens gustatif sont intimement liés. Ce n'est que l'odorat d'un aliment qui détermine le plaisir au palais, la plénitude du goût et met en alerte tous nos sens.

L'aromathérapie est une approche de soins basée sur les essences aromatiques encore appelées huiles essentielles.

“ Une action bienfaisante
dans diverses affections ”

Ces huiles essentielles proviennent de certaines plantes. Il s'agit de substances odorantes extraites par pression à froid, distillation ou encore à l'aide d'un solvant.

L'aromathérapie a une action bienfaisante dans diverses affections et peut avoir un important rôle dans les soins des personnes en fin de vie.

Concrètement, elle peut avoir les effets suivants:

- stimulation de la sécrétion salivaire
- stimulation du sens gustatif
- stimulation de l'appétit
- soutien de la digestion
- potentialisation du système immunitaire
- rappel de souvenirs agréables

L'usage des huiles doit toujours être adapté aux souhaits et besoins individuels du patient et il est donc nécessaire de s'en enquérir lors de l'anamnèse.



USAGES POSSIBLES

Glaçons aromatisés

Pour la réalisation de ce type de glaçons on peut utiliser les huiles d'agrumes (citron, orange, mais aussi menthe). A titre d'exemple:

- 100 ml eau + 1 goutte d'huile essentielle
- 200 ml eau + 1 goutte d'huile essentielle de menthe
- Pour optimiser la présentation on peut y ajouter des morceaux de citrons voire des brins d'épices. (à éviter si les glaçons sont utilisés pour les soins de bouche)

Les glaçons peuvent également être réalisés par la congélation de boissons préférées comme par exemple Coca-Cola, bière, Porto, champagne, Cynar, etc. On peut aussi congeler des bouillons.

Boissons aromatisées

Devraient être préparées de préférence avec de l'eau pétillante. Si on utilise de l'eau plate il y a lieu de réaliser une émulsion préalable de l'huile essentielle dans un jus de citron fraîchement pressé.

Eau citronnée:

1 - 2 goutte(s) d'huile essentielle de citron par 1 litre d'eau

Orangeade:

1 goutte d'huile essentielle d'orange par 1 litre d'eau

Pamplemousse:

1 - 2 goutte(s) d'huile essentielle par 1 litre d'eau

Augmente la salivation et la sensation de soif.

Bergamote/mandarine:

1 goutte d'huile essentielle par 1 litre d'eau

Stimule l'appétit et le tractus digestif; action calmante et relaxante

Eau mentholée:

1 goutte d'huile essentielle de menthe par 1 litre d'eau

Effets anti-nauséux et rafraîchissant



MÉLANGE D'HUILES ET D'ÉPICES

Afin de raffiner certaines recettes de base ou de relever le goût de mets insipides ou ressentis comme tels on peut utiliser des huiles essentielles.

Aliments sucrés

Recette 1:

250 ml d'huile de noisettes
4 gouttes d'huile de citron + 4 gouttes d'huile d'orange

Par exemple: Ingrédients pour les gâteaux et pâtisseries, céréales et pétales de maïs ou pour enrichir du fromage blanc.

Recette 2:

250 ml d'huile de noisettes
5 gouttes d'huile essentielle de pamplemousse
8 gouttes d'huile essentielle d'orange
3 gouttes d'huile essentielle de bergamote

Recette 3:

250 ml Sirop d'érable
5 gouttes d'huile essentielle d'orange
4 gouttes d'huile essentielle de mandarine
2 gouttes d'huile essentielle à la vanille
2 gouttes d'huile essentielle de bergamote

Par exemple: pour relever des desserts, des „milkshakes“, des céréales ou des boissons chaudes (chocolat chaud).

Recette 4 - Miel de rose

250 ml de miel
10 gouttes d'huile essentielle de rose

Par exemple: pour affiner des thés ou des tisanes.

Recette 5: Miel de lavande

250 ml de miel
10 gouttes d'huile essentielle de lavande

Par exemple: pour affiner des thés et des desserts.

Recette 6 - Miel à la vanille / miel d'orange:

250 ml de miel
8 gouttes d'huile essentielle à la vanille
6 gouttes d'huile essentielle de mandarine
6 gouttes d'huile essentielle d'orange

Par exemple: pour enrichir des thés et des desserts.
Toutes les recettes à base de miel sont adaptées pour affiner les plats en fromage blanc et yaourts naturels.



PLATS PRINCIPAUX / SALÉS

Recette 1 - „Provence - Condiment d'épices“

750 ml huile d'olive vierge
5 gouttes d'huile essentielle d'huile de sauge
3 gouttes d'huile essentielle d'huile de lavande
10 gouttes d'huile essentielle d'huile d'origan
7 gouttes d'huile essentielle d'huile de thym- linalool

Recette 2 - “Mélange pour Pizza”

750 ml huile d'olive vierge
3 gouttes d'huile essentielle d'huile de basilique
10 gouttes d'huile essentielle d'huile d'origan ou de marjolaine
6 gouttes d'huile essentielle de romarin cinéol
9 gouttes d'huile essentielle de mandarine

Recette 3 - “Italia”

750 ml d'huile d'olive vierge
12 gouttes d'huile essentielle de thym linalool
6 gouttes d'huile essentielle de romarin cinéol
12 gouttes d'huile essentielle d'orange
15 gouttes d'huile essentielle de citron

Recette 4 - “Huile d'aneth”

750 ml huile d'olive vierge
15 gouttes d'huile essentielle d'huile d'aneth

Il est possible de changer la quantité des gouttes pour les différentes huiles essentielles pour varier ou intensifier le goût de l'huile d'épice de base.

Tous les mélanges à base d'huile d'épices peuvent être utilisés pour la préparation d'hors-d'oeuvre, de plats principaux mais aussi de “dips” et de soupes pour améliorer le goût.

**S.Schellen, J.Brandi, C.Derber
praticiennes d'aromasoins au CHdN**



QUAND LA DÉGLUTITION EST DEVENUE IMPOSSIBLE

PLATS PRINCIPAUX / SALÉS

Le goût

Dans le langage courant le sens du goût est seulement attribué à la langue. La saveur d'un aliment est une sensation qui naît sur la langue au niveau des papilles. Nous sommes sensibles aux odeurs et à d'autres sensations gustatives. Quand un aliment est mâché dans la cavité buccale, des molécules odorantes se dégagent et circulent dans l'arrière gorge. Elles arrivent dans la cavité nasale et stimulent les récepteurs olfactifs. Cette voie rétro-nasale permet la perception de l'arôme de l'aliment qui est responsable de 90% de la sensation du goût ! L'odorat joue donc un rôle prépondérant dans la sensation gustative : un gros rhume fait perdre presque tout son goût à la nourriture.

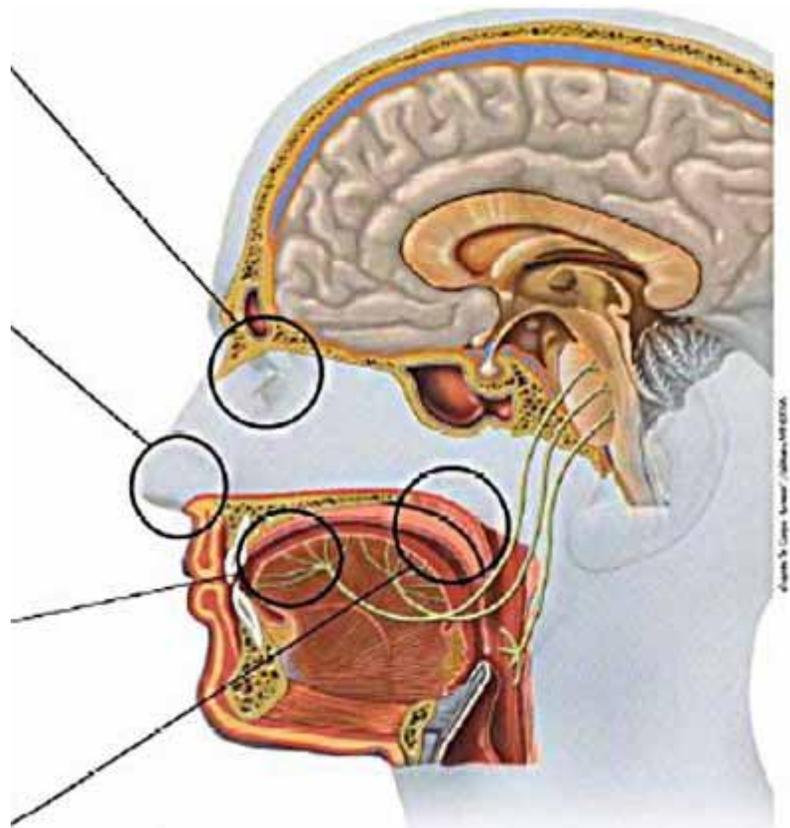
La langue dispose aussi des récepteurs sensibles à la température, à la pression et aux propriétés tactiles des aliments. Les dents transmettent aussi des informations mécano-réceptrices lors de la mastication et engendrent des informations nerveuses qui amplifient le message gustatif : p.ex. lorsqu'une dent est dévitalisée, la perception des saveurs diminue.

1. La vue est le premier sens qui nous renseigne sur ce que nous mangeons: l'aspect est très important, il agit sur l'acceptation ou le refus de l'aliment.

2. L'olfaction directe qui précède la mise en bouche renseigne sur l'odeur ou le fumet des aliments. L'odorat est aussi un sens très déterminant dans nos choix alimentaires et dans la sensation du goût.

3. Dans la cavité buccale, les saveurs apportées par les molécules sapides sont captées par les bourgeons du goût. Des récepteurs non gustatifs intègrent aussi des informations sur la texture et la température des aliments.

4. Le goût est essentiellement perçu par l'olfaction rétro-nasale. Les arômes libérés dans la bouche par la mastication remontent vers la cavité nasale et stimulent les cellules nerveuses de l'odorat.



LES CUBES OU STICK DE GLAÇONS

Pourquoi utiliser des glaçons ?

Les glaçons permettent de rafraîchir la bouche auprès de personnes souffrant de sécheresse de la bouche, lorsqu'elles ne peuvent plus boire ou ont des difficultés à avaler.

Comment les préparer ?

Utilisez des sacs en plastique à glaçons disponibles au commerce ou des tubes. La solution souhaitée est préparée, par exemple de l'eau avec du sirop de grenadine, de l'eau avec du sirop de menthe, du jus d'orange dilué avec de l'eau, du thé, du café, du coca-cola, de l'eau pétillante avec 1 ou 2 gouttes d'huiles essentielles comme

par exemple orange, citron ... on choisit en fonction des préférences individuelles. Une fois la préparation prête, remplissez les sacs à glaçons ou les tubes et mettez-les au congélateur.

Le (peu de) matériel nécessaire à la préparation. Stick pour préparer les glaçons, flacon d'huile essentielle, eau pétillante, un stick déjà préparé, verre d'eau au sirop de grenadine, bouteille de sirop de grenadine.



POCHE À MÂCHER « KAUSÄCKCHEN »

Pourquoi utiliser des poches à mâcher?

Les «Kausäckchen » sont utilisés pour stimuler le goût des personnes. Ils servent à stimuler la sécrétion salivaire et peuvent donner une sensation plus agréable à la bouche.

Comment les préparer ?

Pour les poches à mâcher on nécessite des compresses (non-stériles), disponibles en pharmacie, un verre d'eau et un aliment apprécié par la personne. Comme aliment on peut utiliser des fruits (par ex. pomme, ananas, poire, orange,...), des chips, de la saucisse, des bonbons à base de menthe ou toute autre sucrerie.

On découpe un morceau de l'aliment choisi et on l'enveloppe dans la compresse repliée. Ensuite celle-ci est mouillée dans l'eau. Pour les personnes qui ne peuvent pas mâcher, on applique la compresse remplie (farcie) avec l'aliment contre la face interne de la joue. On laisse la compresse pendant cinq minutes au maximum. Pour faciliter son enlèvement il est utile de laisser les pointes ou extrémités en dehors de la bouche.

Les poches à mâcher peuvent être utilisées plusieurs fois par jour. Certains aliments produisent une forte salivation ce qui pourrait être dangereux.



Matériel nécessaire et comment envelopper une compresse.

Comment préparer les compresses à mâcher : Placez sur une compresse un morceau de pomme ou tout autre aliment, enveloppez le fruit, joignez les pointes de la compresse puis trempez la compresse dans l'eau.



EAUX GÉLIFIÉES

Il arrive que la déglutition des liquides soit impossible alors que l'alimentation par des substances plus solides reste partiellement possible. Dans ces cas on peut proposer de l'eau gélifiée (disponible au commerce).

On peut également réaliser de l'eau gélifiée « fait maison » :

- Gélatine en poudre 25 grammes ajoutée à un litre d'eau (éventuellement aromatisée)

-Agar-Agar® 4 grammes ajoutés à un litre d'eau (éventuellement aromatisée) (convient aux végétariens).

D'une manière générale il est possible d'ajouter de la poudre épaississante (disponible en pharmacie) aux aliments liquides. Ainsi est-il possible de préparer des aliments à consistance sirop (5g%), crème (7g%) ou encore flan (9g%).

Brigitte Da Silva
Infirmière anesthésiste et
Infirmière de référence en stimulation basale



LA CUISINE MOLÉCULAIRE

CUISINE „AVANT-GARDISTE“

Le rôle principal de la cuisine est de produire des repas de qualité afin que les pensionnaires aient une meilleure qualité de vie tout en tenant compte de leurs besoins nutritionnels, physiologiques et physiques. Afin de réussir cette tâche si importante pour les résidents de la maison de soins Sacré-Cœur, la direction ensemble avec le chef de cuisine et son équipe font tout pour y parvenir.

En premier lieu, il a mis en place ensemble avec la direction un concept de cuisine, permettant de faire partie d'Eurotoques, en respectant la charte de bonne conduite de cette organisation (confectionner une cuisine régionale et nationale à base de produits frais et de saisons, qualité et fraîcheur des aliments, etc).

Depuis 2008 M. Thiriet est diplômé de la formation de cuisinier de maisons de retraite par Markus Biedermann. Pendant ces cours, M. Thiriet a appris à améliorer la qualité de vie des pensionnaires, surtout en ce qui concerne les problèmes de déglutition et de mastication, a développé et adapté ce concept aux besoins des pensionnaires de la maison de soins Sacré-Coeur.

Les aliments frais sont restructurés afin d'en faire des menus adaptés aux besoins physiologiques et physiques des pensionnaires. Cela comprend entre autres des farces de viandes et poissons à l'aide d'un Pacojet (cutter qui permet d'obtenir une farce beaucoup plus moelleuse qu'un appareil traditionnel), des flans de légumes, des purées, des risottos pour prévenir les problèmes de mastication.

Les aliments sont également mis sous forme de gelées et de mousse pour les problèmes de déglutitions: grâce aux techniques de la cuisine moléculaire on compose aussi bien des mousses de jambon, salami, fromage frais, mais également des mousses de pains, des petits-déjeuners complets, des soupes ainsi que des repas complets (soupe, salade viande, légumes, féculents et dessert).

Ces procédés apportent une qualité supplémentaire importante de vie aux pensionnaires, car ils peuvent ainsi profiter des goûts et des couleurs différents chaque jour. Ainsi on évite la monotonie écrasante dans les repas adaptés.

Ce concept fait partie intégrante du concept de soins palliatifs spécifique de la maison de soins Sacré-Coeur, afin d'offrir une meilleure qualité de vie à nos pensionnaires en phase terminale. Que ce soit pour le goût, pour l'hydratation, pour l'hygiène buccale, toutes les préparations sont confectionnées sur minute.

Dominique Thiriet
chef de cuisine
à la Maison de Soins Sacré-Coeur
depuis 2006



Eau gélifiée pour siphon

Ingrédients :

Eau en bouteille 1 litre
Feuille de gélatine (6 pièces)



Préparation :

Mettre la gélatine à ramollir dans de l'eau froide du robinet.
Chauffer 0,2 l d'eau de bouteille
Diluer la gélatine dans l'eau tiède.
Mélanger l'eau gélifiée au reste d'eau froide.
Verser l'eau dans le siphon.
Visser la tête du siphon et y mettre deux cartouches.
Secouer vivement.
Laisser reposer au réfrigérateur 2 à 3 heures.
Il est possible d'accommoder l'eau avec des sirops, thés et tisanes.

Jus d'oranges gélifié pour siphon

Ingrédients :

Jus d'oranges 1 litre
Feuille de gélatine (5 pièces)

Préparation :

Mettre la gélatine à ramollir dans de l'eau froide du robinet
Chauffer 0,2 l de jus d'organes
Diluer la gélatine dans le jus d'oranges tiède.
Mélanger le jus d'oranges gélifié au reste du jus d'oranges froid.
Verser l'eau dans le siphon.
Visser la tête du siphon et y mettre deux cartouches.
Secouer vivement.
Laisser reposer au réfrigérateur 2 à 3 heures.
Il est possible d'accommoder l'eau avec des sirops, thés et tisanes.

Petit-déjeuner pour siphon

Ingrédients :

Café : 0,2 litre
Lait : 0,3 litre
Crème liquide : 0,5 litre
Beurre : 0,05 kg
Confiture : 0,15 kg
Sucre : 0,08 kg
Mie de pain blanc : 0,2 kg
Pudding vanille : 0,01 kg

Préparation :

Faire bouillir tous les ingrédients et lier avec le pudding.
Passer le tout au chinois étamine.
Verser la préparation dans un siphon.
Visser la tête du siphon 1 litre et y mettre 2 cartouches.
Servir aussitôt.
Garder au chaud au bain-marie entre 65 et 70 degrés.

PROCÉDURES ET OUTILS D'ÉVALUATION

Une démarche de qualité comporte toujours une série de procédures préétablies et standardisées utilisables par les différents intervenants.

Les exemples suivants donnent un aperçu sur l'arbre décisionnel et la fiche d'évaluation (consommation journalière) appliqués au CHdN.

LA NUTRITION EN SOINS PALLIATIFS

Pour vous, patient en soins palliatifs, nous essayons de proposer une alimentation augmentant votre qualité de vie.

Pour garantir votre plaisir alimentaire, nous tenons compte de vos habitudes, de votre vécu et de vos croyances.

Nous adaptons le choix alimentaire à vos souhaits tout en prenant en compte vos sources de gêne ou de désagrément.

Les menus en soins palliatifs peuvent **être adaptés** :

- assaisonnement plus relevé
- préparations servies froides
- quantité de repas servie en fonction de votre appétit
- horaire et fréquence des repas : propositions de collations sucrées ou salées, texture solide, molle ou liquide

Par ailleurs on trouvera un questionnaire servant à évaluer l'impact du menu plaisir tel que ressenti par le patient respectivement son entourage.

Les diverses possibilités sont :

Menu du jour A ou B :

carte de menu hebdomadaire distribuée normalement par le soignant

Menu au choix :

menu proposé par la diététicienne en respectant vos désirs soit en sélectionnant différents composants du menu du jour proposant une carte de remplacement contenant une variété de plats froids, d'entrées, de plats principaux, de desserts et de boissons

Menu plaisir:

stimulant l'appétit par de petites bouchées variées, agréablement présentées, tenant compte de l'appétence pour le sucré/salé, pouvant être dégusté soit à froid soit chauffé.

Par la prise en charge alimentaire individualisée et adaptée, le Centre Hospitalier du Nord s'efforce à garantir le bien-être alimentaire du patient en soins palliatifs.

Service diététique

Veillez indiquer le degré de dépendance (1 = indépendant / 2 = aide partielle / 3 = aide totale)

1. Respiration Degré de dépendance 1 2 3

Fumeur oui non quantité journalière _____ cigarettes
 Ex-fumeur oui non quantité journalière _____ cigarettes

Habitudes _____
 Odorat intact perturbé
 - Préférences _____
 - Aversions _____
 Aides _____
 Risques particuliers _____

2. Alimentation Degré de dépendance 1 2 3

Indépendant Risque d'aspiration Epaississant
 Aide totale Repas pré-coupés Stimuler à boire
 Aide partielle Aide pour manger Aide pour boire
 Cuisine soi-même Enlever croûtes Gobelet à bec
 Repas sur roues Repas moulu Paille
 Fournisseur: Manque d'appétit Troubles de la digestion
 _____ Reflux Vomissements
 Nausées Sonde PEG
 Sonde gastrique Micro-sonde
 Goût intact
 Goût perturbé
 Utilisation d'aides techniques à la maison _____

Repas / Manger

Boire

Préférences _____ Préférences _____
 Aversions _____ Aversions _____
 Nb de repas _____ par jour Qté boissons _____ ml
 Repas Midi: chaud froid
 Soir: chaud froid
 Prothèses dentaires: haut bas enlevables
 Régime _____
 Remarques _____
 Risques particuliers _____
 Alimentation par sonde _____
 Alimentation liquide _____

3. Elimination Degré de dépendance 1 2 3

Selles / journalier oui non incontinent jour nuit
 Anus praeter Diarrhée Constipation Hémorroïdes
 Laxatifs _____
 Habitudes _____
 Matériel d'incontinence _____
 Dernières selles (date) _____
 Urine Sonde urinaire Cystofix incontinent: jour nuit
 depuis _____ depuis _____
 Habitudes _____
 Aides techniques _____
 Risques particuliers _____
 Menstruation normale forte Habitudes _____

4. Mobilité Degré de dépendance 1 2 3

Indépendant Aide part. Aide totale Besoin d'activité physique
 Repos au lit Matelas anti-escarres Mobilité limitée
 Peut monter/desc.escaliers Escaliers à la maison

Préférences _____
 Positionnement _____
 Mobilisation _____
 Douleurs pendant activité physique _____

Aides:

Chaise roulante personnel Bas à varices personnel
 Atelle de pied personnel Tribune de marche personnel
 Canne personnel Béquilles personnel
 Canne quadripode personnel Rollator personnel
 Canne tripode personnel Cadre de marche - 2 roues personnel
 Echarpe AVC personnel

Aides orthopédiques Semelles gauche droite
 Prothèse jambe gauche droite
 Prothèse bras gauche droite

Appui _____ kg
 Remarque _____
 Fréquence des chutes _____
 Perturbation de la sensibilité _____
 Perturbation de l'équilibre _____
 Vertiges _____

5. Sommeil et repos Degré de dépendance 1 2 3

Prothèses dentaires : pendant la nuit haut bas
 Habitudes _____
 Repos pendant la journée _____
 Chambre: claire noir fenêtre ouverte
 Somnifère: oui non
 Durée du sommeil _____
 Position à l'endormissement _____
 Remarques _____
 Aides à l'endormissement _____
 Risques particuliers _____
 Désorienté pendant la nuit Ronflement Apnées

6. Habillage / déshabillage Degré de dépendance 1 2 3

Préférences _____
 Indépendant Aide partielle _____ Aide totale
 Remarques / Aides techniques _____
 Vêtements civils Chaussures

7. Température du corps Degré de dépendance 1 2 3

Préférences chaud froid
 Habitudes Couverture Pyjama Chaussettes
 Transpiration élevée oui non
 Aides techniques _____
 Risques particuliers _____

13. Loisirs Degré de dépendance 1 2 3

Hobby à la maison / Intérêts _____
Loisirs _____
Risques particuliers _____
Remarque _____

14. Apprendre Degré de dépendance 1 2 3

Education nécessaire pour : _____
Aides techniques _____
Risques particuliers _____
Remarque _____
Cours pré-nataux _____

15. Spécificités Degré de dépendance 1 2 3

<input type="checkbox"/> Blessures _____	<input type="checkbox"/> Démangeaisons _____
<input type="checkbox"/> Varices pendant la grossesse	<input type="checkbox"/> Œdèmes
<input type="checkbox"/> Vergetures	<input type="checkbox"/> Hémorroïdes pendant grossesse
<input type="checkbox"/> Cyanose existante	<input type="checkbox"/> Mycoses _____
<input type="checkbox"/> Eczéma	

16. Particularités Degré de dépendance 1 2 3

Etat _____
Etat psychique _____
Patient informé sur la maladie _____
Information de la famille? _____

Cher patient, chère patiente,

un séjour à l'hôpital est une situation inhabituelle, souvent accompagnée d'incertitude et de craintes.

Dans le but de pouvoir vous offrir une prise en charge individuelle, nous vous prions de remplir cette anamnèse. Nous nous tenons à votre disposition pour toute question ou suggestion relatives.

La participation de la famille / des proches à la prise en charge du patient est désirable.

Toutes les informations restent confidentielles.

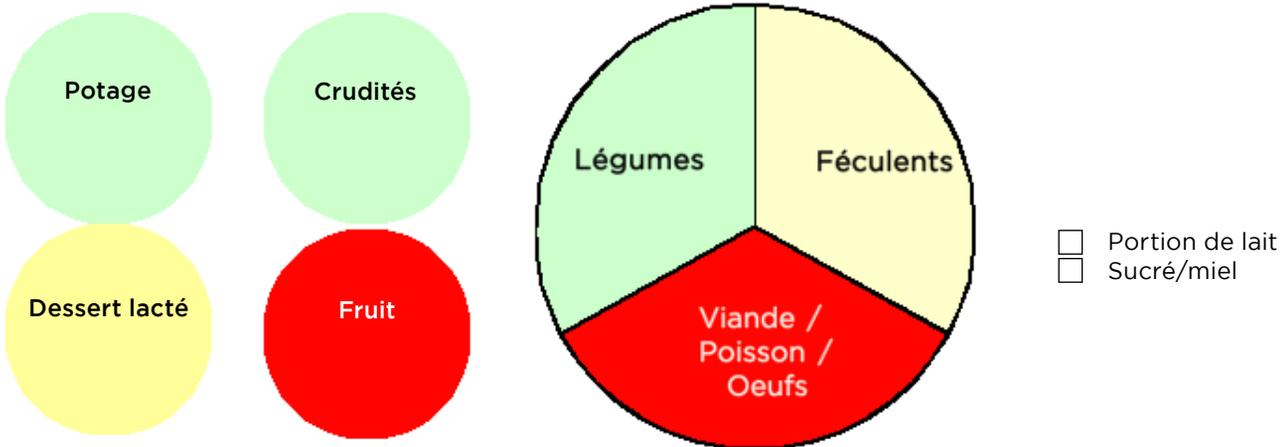
Bilan de consommation journalière

Petit-déjeuner

- | | | | | | |
|-------------------------------------|-------------------------------------|-----------------------------------|---|--|--|
| <input type="checkbox"/> Pain | <input type="checkbox"/> Muesli | <input type="checkbox"/> Beurre | <input type="checkbox"/> Garniture sucrée | <input type="checkbox"/> Fromage blanc | <input type="checkbox"/> Milkshake |
| <input type="checkbox"/> Petit pain | <input type="checkbox"/> Cornflakes | <input type="checkbox"/> Minarine | <input type="checkbox"/> Compote | <input type="checkbox"/> Fromage tr. | <input type="checkbox"/> Yaourt |
| <input type="checkbox"/> Biscottes | | | <input type="checkbox"/> Sucre/miel | <input type="checkbox"/> Fromage fondu | <input type="checkbox"/> Portion de lait |

Autre: _____

Repas de midi



Autre: _____

Repas du soir

- | | | | | | |
|-------------------------------------|-----------------------------------|------------------------------------|--|-----------------|---|
| <input type="checkbox"/> Pain | <input type="checkbox"/> Beurre | <input type="checkbox"/> Confiture | <input type="checkbox"/> Fromage blanc | Assiette froide | <input type="checkbox"/> Milkshake |
| <input type="checkbox"/> Petit pain | <input type="checkbox"/> Minarine | <input type="checkbox"/> Compote | <input type="checkbox"/> Fromage tr. | | <input type="checkbox"/> Dessert lacté |
| <input type="checkbox"/> Biscottes | | <input type="checkbox"/> Chocopâte | <input type="checkbox"/> Fromage fondu | | <input type="checkbox"/> Dessert fruité |
| | | <input type="checkbox"/> Miel | <input type="checkbox"/> Portion lait | | |
| | | <input type="checkbox"/> Sucre | | | |

Autre: _____

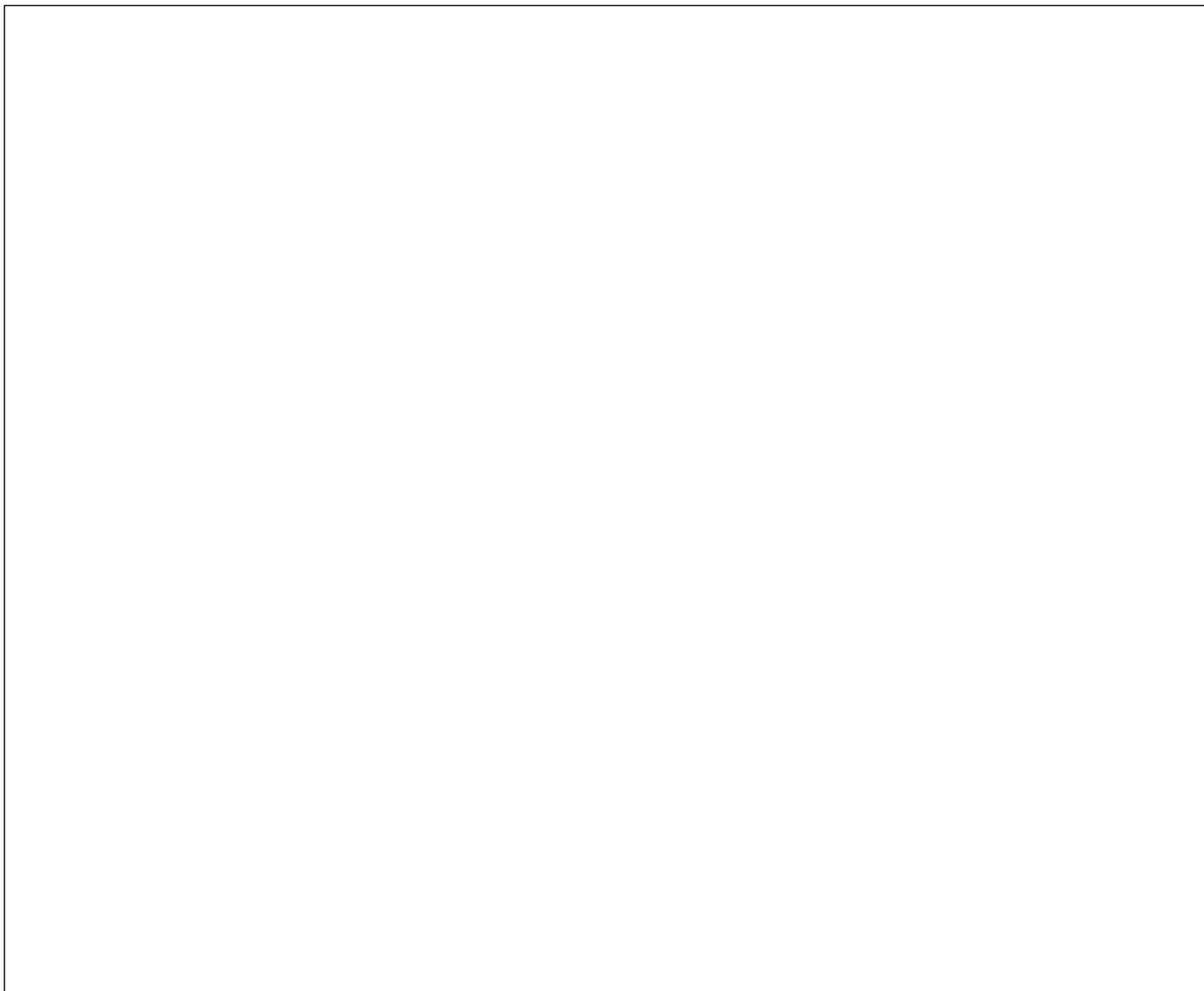
Nom _____
Prénom _____

Date _____
Chambre _____

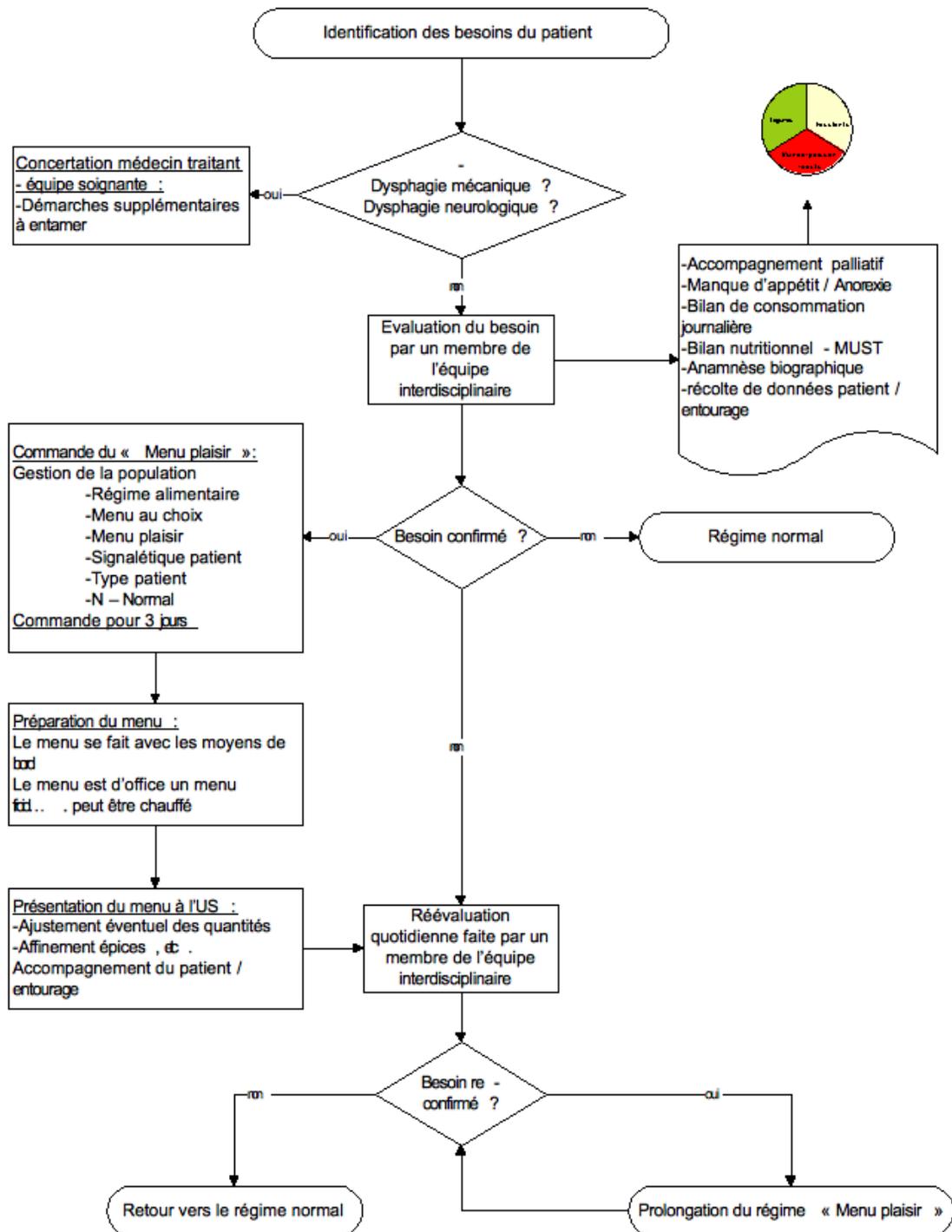
B6
Alimen.

Page 1

Bilan hydrique



ARBRE DÉCISIONNEL: « COMMANDE MENU PLAISIR »



QUESTIONNAIRE MENU PLAISIR

No du questionnaire

Volet soignant

La quantité des mets vous paraît-elle :

- Excessive
- Suffisante
- Insuffisante

Seriez-vous intéressé(e) par d'autres produits (chocolat, friandises, vin...) ?

- Oui
- Non

Si oui, quel type de mets ? (évoquer les aliments apportés par les familles)

No du questionnaire

Volet patient

Notre équipe a proposé à votre proche un « menu plaisir » :

Avez-vous remarqué une différence sensible entre ce Menu proposé et les autres menus ?

- Oui
- Non

Les plats servis semblent-ils correspondre aux goûts de votre proche (assiettes froides, préparations pâtisseries salées...) ?

- Parfaitement
- Correctement
- Un petit peu
- Pas du tout

Remarques : _____

Les menus vous semblent-ils suffisamment variés ?

- Oui
- Non
- Sans avis

Avez-vous le sentiment que votre proche mange plus que s'il consommait le menu normal ?

- Oui
- Non
- Sans avis

Avez-vous le sentiment que ce menu lui a redonné, dans une certaine mesure, l'envie, voire le plaisir de manger ?

- Oui
- Non
- Sans avis

De manière générale, vous trouvez le « menu plaisir » ?

- Très satisfaisant
- Satisfaisant
- Moyen
- Insatisfaisant

Merci de remettre votre réponse à l'infirmière du service.

ADRESSES UTILES

• **Cuisiner le Plaisir – Guide pour un service hôtelier** adapté aux patients en fin de vie dans les établissements de santé par Didier Girard, ISBN : 978-2-85952-981-9

• **Centre Hospitalier du Nord, Site Ettelbruck**

Direction des Soins
120, avenue Salenty
B.P. 103
L-9002 Ettelbruck
Tel : (+352) 81 66-5001

• **Equipe Aromasoins**

Centre Hospitalier du Nord, site Ettelbruck
Tel : (+352) 8166-64488

• **Sodexo**

Centre Hospitalier du Nord, site Ettelbruck
Tel (+352) 8166-3901

• **Maison de Soins Sacré-Cœur**

18, rue de l'Hôpital
L-9244 Diekirch
Tel. (+352) 803355-1

LES DIFFÉRENTS ACTEURS IMPLIQUÉS AU PROJET MENU PLAISIR



