

Exemples de Menus

Salade de Tomate
Concombre sans la peau
Concombre avec la peau

Terrine de dinde
et sa purée de
carotte

Couscous

Sauté de porc
et son flan de
coquillettes

Sauté de veau
aux pêches

Terrine de poisson
aux deux purées

Compote
de pêches

Forêt
Noire

Exemples de Recettes

Entrées

Asperges,
Maquereaux au vin blanc,
mousse de saumon fumé,
garnie de sa mousse d'avocat,
Mousse de betteraves,
terrine de poisson
et tomate vinaigrette.

Plats

Plats régionaux : cassoulet
ou de différents pays «couscous»...

Viandes : Boeuf, volailles, mouton...

Poissons,.....

Légumes : petit pois, carottes,
salsifis, lentilles

Féculeux : pâtes, riz,
pommes de terre.....

Terrine de poulet aux 3 légumes
Sauté de veau à la crème
avec ses carottes et brocolis

Terrine de Merlan
et sa sauce Hollandaise

Desserts

Fruits, tartes, gâteaux,
crèmes, mousses.

Pascal Lambre

Lotissement La Métairie
2 rue Olivier de Serres
35850 ROMILLÉ
Port. 06 70 17 29 19
Tél. 09 77 30 78 63
Mail: lambre.pascal-ctm@wanadoo.fr

www.pascal-lambre.fr

Pour le plaisir d'un bon repas adapté

Pascal Lambre

CUISINE TRADITIONNELLE
MODIFIÉE

Apprentissage de la
Cuisine Traditionnelle
à Texture Modifiée

Retrouvez
les saveurs d'Antan

Formez votre chef de cuisine
à la Cuisine Traditionnelle Modifiée

- pour mieux maîtriser les différentes textures
- pour connaître les procédures d'hygiène
- pour mettre en œuvre des recettes savoureuses

Afin de satisfaire les besoins de vos résidents, maintenir le plaisir
de manger et la convivialité des repas adaptés.

Photos non contractuelles

Notre Savoir-Faire

Présentation :

- Savoir-faire
- Apprentissage de la gastronomie modifiée
- Préservation des saveurs et des couleurs

Respect :

- Des traditions Régionales
- Des méthodes culinaires
- Valorisation des équipes
- Des appétences

*Respect et écoute des patients
et des résidents*

Comprendre et lutter contre la dénutrition

Notre objectif

*vos résidents
votre satisfaction
et celle de
vos résidents*

Objectifs des formations

- Faire découvrir la Cuisine Traditionnelle Modifiée ; (cuisine de qualité adaptée).
- Former les participants à la pratique puis à la maîtrise des différentes textures.
- Adapter les menus en fonction du type de résidents.
- Maîtriser les procédures d'hygiène spécifiques.
- Mettre en oeuvre des recettes savoureuses afin de satisfaire les besoins des personnes.

Organisation des formations

- Avant intervention
- Approche théorique
- Démonstrations par l'intervenant
- Ateliers pratiques pour les participants
- Elle se déroulera dans un établissement, choisie par l'entreprise
- Après intervention : suivi, conseils, sur site

Nos Objectifs



- Maintenir le plaisir de manger et la convivialité des repas tout en gardant les couleurs et les saveurs.
- Sensibiliser les chefs sur les textures modifiées :
Innovation
Changement des habitudes
Changement de la perception du Mixer
- Travailler en cohérence avec les menus du jour proposés actuellement en vue de passer le plat du jour principal en texture modifiée
- Répondre à la demande du particulier à domicile qui a aussi des besoins spécifiques pour des régimes et un changement de Texture. Et combattre la monotonie des repas et la dénutrition par une solution simple. (le Plaisir de Manger)
Tout en gardant les saveurs et les couleurs de nos produits régionaux et surtout de préserver une qualité culinaire.



Suivi des formations

Sur site

Réponses aux questions
Pratique de la Cuisine Traditionnelle Modifiée

Conseils sur :

Les nouveaux produits de saison
Leurs difficultés de transformation

De nouvelles recettes

Respect de la qualité des produits finis

Nos Priorités

L'entreprise Pascal Lambré
Cuisine Traditionnelle Modifiée répond à :

- Toutes vos questions sur la transformation des aliments du petit déjeuner jusqu'au repas du soir, sans oublier toutes les boissons (apéritifs et ses petits gâteaux apéritifs, goûter, café et ses petits gâteaux), jus de fruits, cidres, vins...
- S'adapte à vos traditions culinaires partout en France et outre frontière.
- S'adapte à vos **résidents ou patients**
- S'adapte à toutes les textures
- S'adapte à votre organisation
- Répond à vos besoin pour lutter contre la dénutrition et textural
- Respect de vos **résidents et patients**

Une formation pratique

sur votre site pour une bonne installation du concept C.T.M dans votre cuisine pour vos cuisiniers, cuisinières et pour le bien être et le Plaisir de vos résidents et patients.



Nous vous proposons aussi les formations suivantes :

- **Service en salle**
(midi, soir et petit déjeuner)

- **Cuisine saveur**

- **MANGER MAINS**

