

Cette liste, non exhaustive, propose des exemples d'aliments à titre indicatif; Elle doit être adaptée et validée par le médecin ou un professionnel de santé selon les besoins spécifiques de chaque personne.

Menu type: Légumes + Protéines + Féculents, mais aussi Produits laitiers et Fruits

FECULENTS:

• Pain (blanc, complet, aux céréales, etc.)

• Baquette, biscotte, pain de mie

• Pâtes (blanches, complètes, semi-complètes)

• Riz (blanc, complet, basmati, sauvage...)

• Semoule (de blé, de maïs, de couscous)

Boulgour

Quinoa

Épeautre

Avoine

Maïs

• Pomme de terre

Patate douce

• Lentilles (vertes, corail, blondes...)

Pois chiches

Haricots secs

Fèves

Pois cassés

PROTEINES:

• Œufs

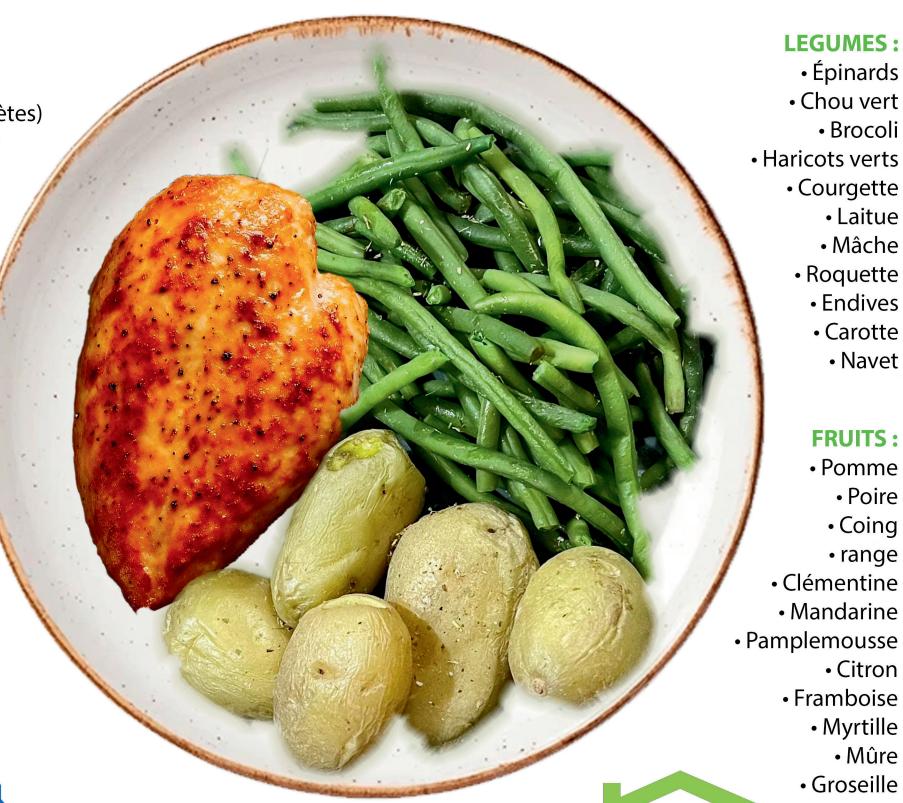
Poissons

· Viandes: bœuf, veau, agneau, porc,

poulet, dinde, canard

• Fruits de mer : crevettes, moules,

huîtres, crabe



Épinards

Brocoli

Laitue

Mâche

 Pomme Poire

FRUITS:

Coing

range Clémentine

 Pamplemousse Citron

Framboise

 Myrtille Mûre

Groseille

Cassis

cerise

Centre de ressources territorial

pour les personnes âgées

Abricot

 Betterave Radis

Panais

 Céleri-rave Topinambour

> Poireau Fenouil

 Céleri branche Tomate

 Roquette Endives Poivron

 Aubergine Carotte Navet Concombre

Pêche

 Nectarine Prune

Mangue

Papaye

Mandarine
Fruit de la passion

Kiwis

 Noix de coco Litchi

Raisin sec

Figues sèches

Dattes

 Noix Amande

Noisette

Réalisé par Laure MEYER infirmiere coordinatrice et Dorine DELVALLEE étudiante en diététique

SANITAIRE ET SOCIALE DE L'OISE