

# Répondre aux problématiques et aux obligations de la restauration collective

50 fiches techniques pour :

- une bonne gestion de stock et un suivi du budget alimentation
- homogénéiser les pratiques et harmoniser la qualité de prestation restauration
- utiliser les bons matériels
- identifier les allergènes
- respecter et appliquer les bonnes pratiques d'hygiène
- connaître la valeur nutritionnelle de chaque préparation
- répondre aux prescriptions médicales
- enrichir les préparations lorsque cela est nécessaire



## 50 FICHES TECHNIQUES RÉPONDANT AUX PROBLÉMATIQUES ET AUX OBLIGATIONS DE LA RESTAURATION COLLECTIVE



Ne pas jeter sur la voie publique

ALLERGÈNES

RÉFÉRENCES DE SERVICE

**Linut**  
RESEAU LINOUSOIN NUTRITION

Centre Hospitalier  
Intercommunal  
Mons et Batailles

# Répondre aux problématiques et aux obligations de la restauration collective

Le réseau LINUT en collaboration avec le service de restauration du Centre Hospitalier Monts et Barrages ont souhaité proposer à tout type d'établissements médico-sociaux (Etablissement d'Hébergement pour Personnes Agées Dépendantes, Etablissement Public Départemental Autonome, Maison d'accueil Spécialisée, Foyer d'Accueil Médicalisé, Etablissements de santé, ...) mais également pour la restauration scolaire, la restauration d'entreprises et le portage à domicile, en métropole et dans les départements d'Outre-mer, un livre de 50 recettes. Le choix s'est porté sur 11 entrées, 29 plats et 10 desserts couramment

servis en collectivité mais pour lesquels ont été recensés des problèmes de cuisson, de quantités préparées inférieures ou supérieures aux grammages recommandés, de présentation des assiettes, ...

Les recettes sont réalisées sous la forme de fiches techniques avec pour rubriques : les ingrédients, les quantités, le matériel et la progression de la recette.

Pour avoir un outil complet, et répondre aux attentes spécifiques des responsables restauration, des cuisiniers, des économistes, des soignants, des diététiciens, il est indiqué sur chaque fiche technique, les allergènes présents, un point HACCP, la valeur nutritionnelle de la préparation, la recette en texture mixée et les enrichissements possibles.

Vous pouvez commander le livre à l'aide du formulaire ci-dessous.



RÉSEAU LINUT

Résidence L'Art du Temps - 16, rue du Cluzeau - 87170 ISLE - Tél : 05 55 78 64 36 - Fax : 05 55 78 64 37  
Mail : linut@wanadoo.fr - www.linut.fr

Photos non contractuelles

**50 FICHES TECHNIQUES**  
RÉPONDANT AUX PROBLÉMATIQUES ET AUX OBLIGATIONS DE LA RESTAURATION COLLECTIVE

Livre broché,  
128 pages  
20,50 € TTC  
l'unité.

Port :  
1 à 2 ex. : 5,00 €  
3 à 4 ex. : 6,50 €  
5 et plus : 7,00 €

## Bon de commande

Nom : ..... Prénom : .....

Etablissement : .....

Adresse : .....

CP : [ ][ ][ ][ ] Ville .....

Tél : [ ][ ][ ][ ][ ][ ][ ] Fax : [ ][ ][ ][ ][ ][ ][ ][ ]

Email : .....@ .....

Désignation	Prix unitaire TTC	Quantité	Total TTC
50 fiches techniques répondant aux problématiques et aux obligations de la restauration collective	20,50 €		
Paiement par :		Port	
<input type="checkbox"/> Chèque n° ..... Banque ..... (À l'ordre de LINUT)		Total TTC	
<input type="checkbox"/> Mandat administratif			
<input type="checkbox"/> Virement bancaire le .....			

Code banque : 19506 Code guichet : 00011 N° compte : 59003087451 Clé RIB : 80 BIC : AGRIFRPP895