

Aliments autorisés disponibles à l'hôpital	Aliments autorisés non disponibles à l'hôpital	Aliments interdits
<ul style="list-style-type: none"> <li>• les briques de lait UHT nature</li> <li>• les briques de lait chocolaté</li> <li>• l'eau minérale ou eau de source plate ou gazeuse en 50 cl maximum, les boissons sont à consommer dans les 12 heures.</li> <li>• les boissons en canettes de 33 cl, light, plates ou gazeuses.</li> <li>• le café, le thé, la tisane lyophilisés, préparés avec de l'eau bouillante.</li> <li>• les potages déshydratés, s'ils sont bouillis au moins 10 min</li> <li>• les produits laitiers UHT</li> <li>• les laitages nature en conserve</li> <li>• fromage : la « vache qui rit »</li> <li>• les crèmes édulcorées fabriquées à l'hôpital et passées au four.</li> <li>• les fruits cuits (pommes, poires, bananes)</li> <li>• les fruits au sirop et compotes en barquette individuelle fabriqués industriellement.</li> <li>• les gâteaux secs sous emballage individuel</li> <li>• les génoises en sachet individuel sans ajout supplémentaire (fruits, pépites de chocolat)</li> <li>• le pain et les viennoiseries</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• les briques de lait UHT parfumé</li> <li>• les briques de jus de fruits UHT</li> <li>• les potages en brique</li> <li>• le beurre en portion individuelle thermo soudée</li> <li>• le miel en conditionnement individuel</li> <li>• les boîtes de céréales individuelles sans fruit sec, elles seront retirées de leur emballage et placées dans un récipient (bol, assiette)</li> <li>• les conserves (lentilles, cassoulet, choucroute...) et autres plats cuisinés de façon industrielle et livrés sous vide.</li> </ul> <p><b>Toutes les boissons sont impérativement servies dans un verre</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• le poivre et les épices</li> <li>• les crudités, les légumes frais, les fruits frais</li> <li>• le lait pasteurisé</li> <li>• les boissons chocolatées en poudre</li> <li>• le beurre cru sans passage au four</li> <li>• les yaourts nature, aromatisés, fromages blancs, petits suisses, laitages qui ne sont pas UHT ou en conserve, laitages qui contiennent des fruits secs</li> <li>• les pâtes à tartiner chocolatées</li> <li>• les fruits de mer</li> <li>• tous les fromages sauf la « vache qui rit »</li> <li>• les glaces et les sorbets</li> <li>• les olives</li> <li>• les biscuits salés</li> <li>• les chips</li> <li>• les sucreries en tablette, les sucreries contenant des noisettes et des fruits secs</li> <li>• tout aliment contenant des oignons frais sauf s'ils sont passés au four</li> <li>• la charcuterie</li> <li>• les gâteaux contenant de la crème, du chocolat ou des fruits secs</li> <li>• le chocolat</li> <li>• les boissons préparées à base de sirop</li> <li>• tous les surgelés</li> <li>• tous les plats cuisinés « maison » ou chez les</li> </ul>

<p>de l'hôpital passés au four</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• les biscottes en emballage individuel</li><li>• le beurre après passage au four</li><li>• la margarine en portion individuelle thermosoudée.</li><li>• le sucre en sachet individuel à condition qu'il ne soit pas ouvert dans la chambre du malade (libération de poussières)</li><li>• la moutarde, ketchup et la sauce tomate en conditionnement individuel</li><li>• la gelée et la confiture en conditionnement individuel</li></ul>		<p>traiteurs (respect de la chaîne du froid/législation)</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• les sachets de thé ou tisane</li></ul>
--	--	---