

Date :

Structure, société :

Nom, Prénom :

Fonction :

Adresse :

CP : Ville :

Adresse mail :

Téléphone :

Adresse de livraison (si différente de l'adresse ci-dessus) :

Structure, société :

Nom, Prénom :

Fonction :

Adresse :

CP : Ville :

Retrait sur place Participation Livraison (3 € par ouvrage)

Désignation de l'article	Prix unitaire TTC*	Quantité	Prix total TTC
Révolution mixée	29 €		
		Participation Livraison	
		TOTAL	

Mode de règlement :

par chèque à l'ordre du :
Centre Médical G.Coulon – CLAND-Sarthe

Par virement, merci de vous adresser à :
Mme Manuela Dufeu, secrétaire du CLAND-Sarthe

Bon de commande à retourner à l'adresse suivante :

UDNC CLAND-Sarthe

40, rue Henry Delagénère - 72000 LE MANS

Pour toutes informations : 02 43 74 72 25

ou udnc.secretariat@fondation-gcoulon.fr

OUTIL DE SOINS

Comment sortir des codes du mixé ?
Comment ne pas réduire l'alimentation à de la bouillie et à des plats redondants ?
Comment assurer la couverture des besoins nutritionnels ?

100 pages consacrées à des solutions concrètes apportées par des professionnels (diététiciens, cuisiniers, médecin, orthophonistes, psychologues, ergothérapeutes, pharmaciens).

Accorder une attention constante à l'état nutritionnel et en prendre soin est aujourd'hui terriblement moderne.

ART CULINAIRE

56 recettes gourmandes de petit-déjeuners, goûters, entrées, plats et desserts testées, goûtées, validées nutritionnellement !

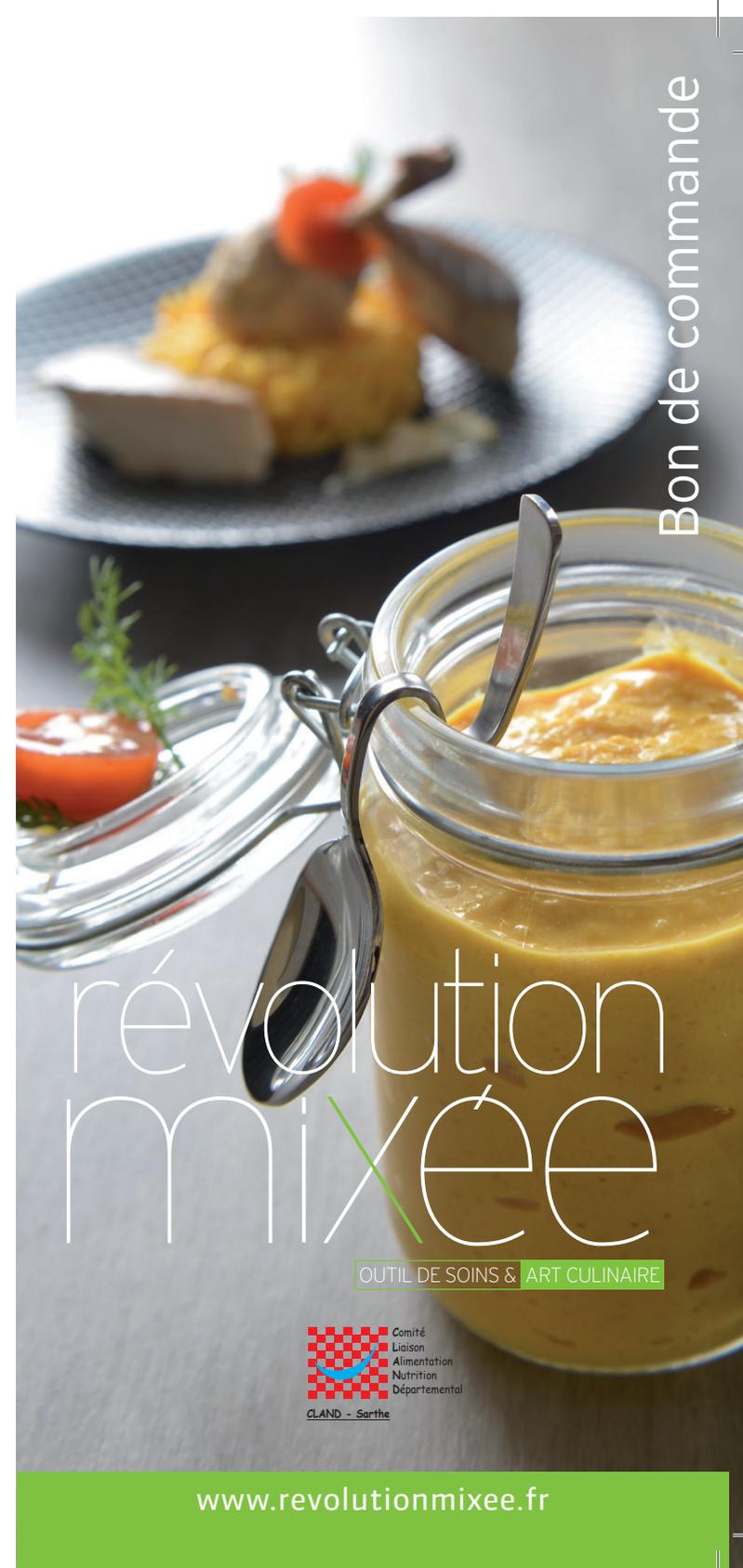
- des recettes réalisées en cuisine de collectivité et à domicile.
- des recettes suffisamment riches en glucides complexes.
- des astuces de cuisiniers et de diététiciens.
- des saveurs et des plats qui semblent parfois inaccessibles en texture mixée.

Les recettes reprennent de grands classiques de la gastronomie comme le cassoulet, la paella, le traditionnel sandwich jambon-beurre, le croissant au beurre, ou encore la tarte au citron.



Flashez pour commander !

Bon de commande



révolution mixée

OUTIL DE SOINS & ART CULINAIRE



www.revolutionmixee.fr



L'alimentation mixée, l'art culinaire au service du soin.

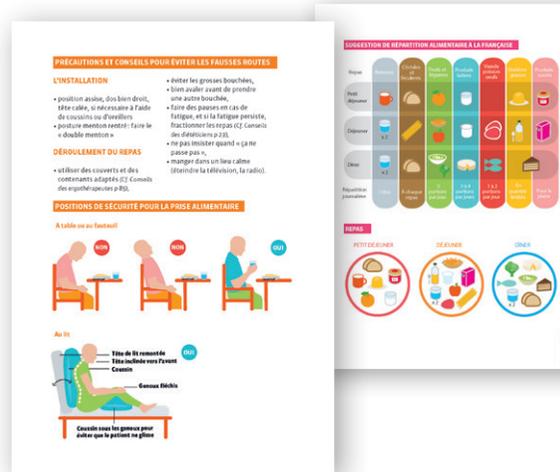
Ce livre s'adresse aux **personnes qui mangent en texture mixée** et à leur **entourage familial et soignant**, à domicile comme en structures sanitaires et médico-sociales (aides-soignants, auxiliaires de vie, infirmiers, médecins, diététiciens, agents de service hospitalier, cuisiniers, ...).

Un livre réversible de 248 pages.

Une partie **OUTIL DE SOINS**.
Une partie **ART CULINAIRE**.

Le fruit du travail de professionnels de 15 établissements sanitaires et médico-sociaux de la Sarthe. La mise en commun de leurs savoirs et de leurs savoir-faire autour de l'alimentation mixée.
Sous l'égide de l'équipe opérationnelle du CLAN Départemental de la Sarthe.

OUTIL DE SOINS Conseils de professionnels



CLAN - Sarthe

Le CLAN Départemental de la Sarthe, regroupe 135 membres référents de leur établissement. Il permet de créer des liens pour inciter les acteurs de santé à considérer l'alimentation comme un soin et à favoriser la qualité de la prise en charge alimentaire et la continuité des soins.

Tous ont eu à cœur de faire réagir sur une texture nécessaire mais souvent difficile à accepter.

ART CULINAIRE 56 recettes valorisées

