



Menu pandémique de 7 jours pour les établissements de santé et les résidences pour personnes âgées

Chez Maple Leaf, nous sommes profondément engagés à soutenir nos partenaires du secteur de la santé et des résidences pour personnes âgées. En ces temps d'incertitude, nous comprenons que fournir des services de repas aux personnes âgées vivant dans vos foyers/communautés peut représenter un défi. Des problèmes tels que la pénurie de personnel, la fermeture des établissements et la réaffectation du personnel à d'autres tâches peuvent être plus importants que d'habitude. Afin de vous aider à continuer à nourrir vos résidents, le Service alimentaire Maple Leaf a préparé un menu pandémique de 7 jours en utilisant nos produits prêts à l'emploi et entièrement cuits. Ce menu a été élaboré en consultation avec un(e) diététiste agréé(e) crédible de tierce partie ayant plus de 20 ans d'expérience dans les services alimentaires pour personnes âgées. Le Guide alimentaire canadien (2019) a été utilisé comme document de référence pour la préparation du menu. De plus, ce menu a été conçu en supposant que l'établissement dispose d'eau potable, de cuisinières à gaz, d'un réfrigérateur/congélateur et d'électricité.

Les produits du menu de Maple Leaf répondent aux paramètres suivants :

- Listés et entreposés dans tous ou la majorité des centres de distribution de Service alimentaire Gordon au Canada
- Entièrement cuits - chauffer et servir ou servir froid sans qu'une main-d'œuvre qualifiée soit nécessaire
- Parfaits pour les personnes âgées : saveur traditionnel, facile à couper et à mâcher
- Adaptés aux soins de santé : sodium contrôlé, teneur en protéines adaptée (le plus souvent >13 g par portion de 60 g)
- Peuvent être rapidement modifiés pour convenir à des régimes alimentaires à texture modifiée

Tous les produits Maple Leaf sont identifiés en **BLEU CLAIR** sur le menu.

Produits de menu supplémentaires :

- Le déjeuner comprend des œufs durs pré-cuits ou pelés, des portions de fromage, du yogourt en portions, des gaufres congelées prêtes à servir, des céréales froides et des céréales chaudes instantanées
- Utilisez des fruits et légumes frais (y compris des fruits frais en dés prêts à servir), en conserve ou surgelés, en fonction de la disponibilité du produit dans le cadre de l'opération de restauration
- Le lunch comprend des soupes prêtes à servir en conserve, congelées ou préparées à partir de sachets de mélange pour soupe
- Le lunch comprend deux choix de légumes - salade froide et légumes chauds; peut être proposé avec l'un ou l'autre des choix de plats principaux
- Achetez des salades prêtes à l'emploi et des mélanges de laitues pré-lavées/hachées
- Le souper comprend des pommes de terre instantanées/du riz ou de la purée de pommes de terre congelées et pré-cuites prêtes à servir
- Les desserts se composent de biscuits préemballés (de longue conservation), de biscuits/desserts surgelés prêts à l'emploi, de puddings en conserve et de coupes de crème glacée en portions
- Une boisson enrichie à base de plantes peut être substituée au lait
- Servez un choix de boissons à chaque repas – Jus, thé, café ainsi que du lait et de l'eau

Instructions supplémentaires pour le menu :

- Utilisez de la vaisselle de carton en cas de manque de personnel (mais non requis pour COVID-19)
- Suivez les directives HACCP de manipulation sécuritaire des aliments lorsque vous réchauffez et conservez tous les aliments :
 - ❖ Tous les aliments froids doivent être maintenus à une température inférieure ou égale à 4 °C/40 °F
 - ❖ Tous les aliments chauds doivent être réchauffés à une température minimale de 74 °C (165 °F) ou plus pendant au moins 15 secondes
 - ❖ Conservez tous les aliments chauffés dans un appareil de maintien au chaud à 60 °C (140 °F) pendant pas plus de 2 heures au maximum
 - ❖ Utilisez toujours un thermomètre à sonde propre et aseptisé pour vérifier la température des aliments avant de les servir
 - ❖ Jeter tout produit non utilisé si vous utilisez des produits entièrement cuits et que vous les réchauffez pour le service des repas

**Communiquez avec votre représentant(e) des ventes, Soins de santé Maple Leaf pour obtenir plus de détails.
Visitez notre site web au www.servicealimentaire.com pour connaître les ingrédients, les allergènes et les informations nutritionnelles.**



Menu pandémique de 7 jours

	JOUR 1	JOUR 2	JOUR 3	JOUR 4	JOUR 5	JOUR 6	JOUR 7
DÉJEUNER	<p>Eau Lait 2 %</p> <p>Gruau OU Céréales de maïs</p> <p>Rôties de pain de grains entiers avec beurre d'arachide et confiture</p> <p>Banane</p>	<p>Eau Lait 2 %</p> <p>Crème de blé OU céréales de riz</p> <p>Œufs durs Rondines de saucisse</p> <p>Rôties de pain de grains entiers</p> <p>Segments d'orange</p>	<p>Eau Lait 2 %</p> <p>Gruau OU céréales de son</p> <p>Gaufres avec sirop Tranches de bacon</p> <p>Quartiers de pomme</p>	<p>Eau Lait 2 %</p> <p>Crème de blé OU céréales de blé filamenté</p> <p>Yogourt Rôties de pain de grains entiers</p> <p>Salade de fruits frais</p>	<p>Eau Lait 2 %</p> <p>Crème de blé OU céréales de riz</p> <p>Œufs durs Saucisses à déjeuner</p> <p>Rôties de pain de grains entiers</p> <p>Segments d'orange</p>	<p>Eau Lait 2 %</p> <p>Gruau OU céréales de son</p> <p>Fromage Rôties de pain de grains entiers</p> <p>Compote de pruneaux</p>	<p>Eau Lait 2 %</p> <p>Gruau OU Céréales de maïs</p> <p>Œufs durs Tranches de bacon</p> <p>Rôties de pain de grains entiers</p> <p>Morceaux de melon frais</p>
LUNCH	<p>Eau Lait 2 %</p> <p>Soupe aux légumes</p> <p>Sandwich de pain de grains entiers à la salade de dinde</p> <p>Salade de chou et vinaigrette</p> <p>Légumes variés cuits à la vapeur</p> <p>Saucisse fumée dans un petit pain avec garnitures</p> <p>Fruits frais OU Pouding au riz</p>	<p>Eau Lait 2 %</p> <p>Soupe aux tomates</p> <p>Sandwich de pain de grains entiers à la salade de thon</p> <p>Salade de pommes de terre Carottes cuites à la vapeur</p> <p>Escalopette de porc barbecue sur un petit pain de blé entier</p> <p>Compote de pommes OU Biscuits digestifs</p>	<p>Eau Lait 2 %</p> <p>Crème de champignons</p> <p>Sandwich de pain de grains entiers à la salade aux œufs</p> <p>Salade de carottes et raisins secs</p> <p>Pois verts au beurre</p> <p>Pâté à la dinde avec sauce</p> <p>Petits fruits mélangés OU Pouding au chocolat</p>	<p>Eau Lait 2 %</p> <p>Soupe poulet et nouilles</p> <p>Jambon et fromage sur un petit pain de grains entiers</p> <p>Salade de fèves Chou-fleur cuit à la vapeur</p> <p>Croquettes de poulet désossées avec trempette Ranch</p> <p>Mandarines OU Biscuits au gingembre</p>	<p>Eau Lait 2 %</p> <p>Soupe minestrone</p> <p>Sandwich de pain de grains entiers à la dinde en tranches et mayonnaise</p> <p>Salade de chou crémeuse Maïs au beurre</p> <p>Porc effiloché barbecue sur un petit pain de blé entier</p> <p>Banane OU Coupe de crème glacée</p>	<p>Eau Lait 2 %</p> <p>Crème de brocoli</p> <p>Salade de saumon sur un petit pain de grains entiers</p> <p>Salade César Navets au beurre</p> <p>Pâté au bifteck et aux champignons</p> <p>Pêches tranchées réfrigérées OU Biscuits à l'avoine et aux raisins secs</p>	<p>Eau Lait 2 %</p> <p>Soupe au bœuf et à l'orge</p> <p>Sous-marin de blé entier au jambon, à la dinde et au fromage</p> <p>Salade de macaroni Légumes variés cuits à la vapeur</p> <p>Sandwich chaud ouvert au poulet effiloché avec sauce</p> <p>Salade de fruits tropicaux OU Mini-beignets saupoudrés</p>
SOUPER	<p>Eau Lait 2 %</p> <p>Jus de légumes ou de tomates</p> <p>Sandwich chaud ouvert au bœuf effiloché avec sauce</p> <p>Purée de pommes de terre Courgette cuite à la vapeur</p> <p>Sandwich de grains entiers au fromage</p> <p>Poires tranchées réfrigérées OU biscuits aux brisures de chocolat</p>	<p>Eau Lait 2 %</p> <p>Jus de légumes ou de tomates</p> <p>Sauce aux tomates et à l'émietté de simili-saucisse</p> <p>Spaghetti Salade jardinière</p> <p>Sandwich de bœuf salé sur pain de seigle</p> <p>Fruits frais OU Coupe de crème glacée</p>	<p>Eau Lait 2 %</p> <p>Jus de légumes ou de tomates</p> <p>Haut de cuisse de poulet grillé</p> <p>Pommes de terre rôties Brocoli cuit à la vapeur Pain de grains entiers beurré</p> <p>Sandwich de pain de grains entiers au rosbif et à la moutarde</p> <p>Ananas en petits morceaux OU biscuits au beurre d'arachide</p>	<p>Eau Lait 2 %</p> <p>Jus de légumes ou de tomates</p> <p>Casserole de nouilles au thon Choux de Bruxelles au beurre Petit pain de blé entier beurré</p> <p>Bacon, œuf et fromage sur muffin anglais de blé entier grillé</p> <p>Abricots réfrigérés OU pouding au tapioca</p>	<p>Eau Lait 2 %</p> <p>Jus de légumes ou de tomates</p> <p>Boulettes de viande aigres- douces</p> <p>Riz cuit à la vapeur Légumes orientaux cuits à la vapeur</p> <p>Casserole de saucisses fumées et fèves au lard</p> <p>Petit pain de blé entier beurré</p> <p>Salade de fruits OU gaufrettes à la vanille</p>	<p>Eau Lait 2 %</p> <p>Jus de légumes ou de tomates</p> <p>Mignons de porc</p> <p>Purée de patates douces Haricots verts au beurre Pain de grains entiers beurré</p> <p>Burger sur un petit pain de blé entier avec garniture</p> <p>Fruits frais OU Pouding au caramel au beurre</p>	<p>Eau Lait 2 %</p> <p>Jus de légumes ou de tomates</p> <p>Rôti de porc tranché et sauce</p> <p>Purée de pommes de terre Pois et carottes</p> <p>Pain de grains entiers beurré</p> <p>Pâté au poulet</p> <p>Tartes assorties OU fraises</p>

JOUR DU MENU	SÉLECTION MAPLE LEAF AU MENU	PRODUIT MAPLE LEAF	CODE MAPLE LEAF	RENDEMENT PAR BOÎTE	PRÉPARATION DU PRODUIT	PROTÉINES (g) PAR PORTION
JOUR 1	Sandwich de pain de grains entiers à la salade de dinde	Dinde en dés entièrement cuite Maple Leaf	64364	67 portions de 60 g	Mélanger les dés de dinde avec la mayonnaise ou la sauce, du sel et du poivre. Placer une cuillerée n°12 de salade de dinde préparée entre 2 tranches de pain de grains entiers beurrées. Réfrigérer jusqu'au moment de servir.	Dinde en dés (60 g) : 13 g de protéines
	Saucisse fumée sur petit pain et garniture	Saucisses fumées sans peau Schneiders	13404 12 saucisses fumées de 5 po 13676 5 saucisses fumées de 7 po	13404 : 144 portions de 38 g 13676 : 60 portions de 90 g	Faire cuire une saucisse fumée à la vapeur ou à l'eau et les déposer dans un pain à hot-dog. Servir avec des condiments - ketchup, moutarde et relish.	1 saucisse fumée (38 g) : 5 g de protéines 1 saucisse fumée (90 g) : 11g de protéines * à noter que la plupart des saucisses fumées contiennent de 6 à 11 g de protéines
	Sandwich chaud ouvert au bœuf effiloché avec sauce	Bœuf naturel effiloché Schneiders	26985	75 portions de 60 g	Faire chauffer le bœuf effiloché selon les directives de l'emballage. Préparer une sauce de bœuf à partir d'un mélange sec. Placer 1 tranche de pain de blé entier, garnir de 60 g de bœuf effiloché et napper de 1 oz/28,5 mL de sauce au bœuf préparée.	Bœuf effiloché : 60 g 17 g de protéines
JOUR 2	Rondines de saucisse	Rondines de saucisse à déjeuner Schneiders	23108	100 rondines de 50 g	Faire chauffer la rondine selon les directives de l'emballage.	1 rondine (50 g) : 7 g de protéines
	Escalopette de porc barbecue sur un petit de blé entier	Escalopette de porc barbecue entièrement cuite Schneiders	72230	54 portions de 85 g	Faire chauffer les escalopettes de porc et ajouter votre sauce barbecue préférée.	1 escalopette (85 g) : 16 g de protéines
	Sauce aux tomates et à l'émietté de simili-saucisse	Émietté de simili-saucisse italienne Field Roast (sans viande)	31435	60 portions de 60 g	Faire chauffer la simili-saucisse italienne émiettée sans viande entièrement cuite et ajouter de la sauce tomate. Faire bouillir les spaghettis, les égoutter, puis les mélanger à la sauce tomate et simili-saucisse italienne sans viande. Garnir de parmesan pour ajouter des protéines.	Portion de 60 g : 17 g de protéines
	Bœuf salé sur pain de seigle	Bœuf salé Sure Slice	21444	52 portions de 72 g	Déposer 3 tranches (72 g) ou plus de bœuf salé entièrement cuit entre 2 tranches de pain de seigle beurrées.	3 tranches (72 g) : 12 g de protéines

JOUR DU MENU	SÉLECTION MAPLE LEAF AU MENU	PRODUIT MAPLE LEAF	CODE MAPLE LEAF	RENDEMENT PAR BOÎTE	PRÉPARATION DU PRODUIT	PROTÉINES (g) PAR PORTION
JOUR 3	Tranches de bacon	Bacon entièrement cuit <i>Maple Leaf</i>	21913	300 tranches par boîte	Faire chauffer et server 2 tranches de bacon entièrement cuit par portion.	2 tranches (12 g) : 3,5 g de protéines
	Pâté à la dinde avec sauce	Pâté à la dinde <i>Schneiders</i>	44129	36 portions de 125 g	Faire chauffer et servir 1 pâté par portion. Préparer la sauce au poulet à partir du mélange sec. Verser à la louche 1 oz /28,5 mL de sauce préparée sur le dessus du pâté.	1 pâté (125 g) : 9 g de protéines
	Haut de cuisse de poulet grillé	Haut de cuisse de poulet grillé <i>Sélections santé Maple Leaf</i>	21355	44 portions de 90 g	Faire chauffer et servez les hauts de cuisse entièrement cuits selon les directives de l'emballage.	1 haut de cuisse (90 g) : 17 g de protéines
	Sandwich de pain de grains entiers au rosbif et à la moutarde	Rosbif <i>Sure Slice</i>	21333	52 portions de 72 g	Déposer 3 tranches (72 g) de rosbif sur du pain de grains entiers. Tartiner un côté du pain avec de la margarine ou du beurre et l'autre côté avec de la moutarde.	3 tranches (72 g) : 10,5 g de protéines
JOUR 4	Jambon et fromage sur un petit pain de grains entiers	Jambon Forêt-Noire <i>Sure Slice</i>	21440	52 portions de 58 g	Déposer 3 tranches (58 g) de jambon Forêt-Noire et 1 oz /28,5 g de cheddar sur un pain de grains entiers. Tartiner un côté avec de la margarine ou du beurre et l'autre côté avec de la moutarde.	3 tranches (58 g) : 9 g de protéines
	Croquettes de poulet désossées avec trempette Ranch	Croquettes de poulet <i>Chicken Dippers Maple Leaf</i>	64004	44 portions de 100 g	Faire chauffer et servir 3 croquettes de poulet de 30 g chacune (100 g par portion) avec 1 oz /28,5 mL de trempette Ranch.	3 croquettes (100 g) de poulet : 16 g de protéines
	Bacon, œuf et fromage sur muffin anglais de blé entier grillé	Bacon entièrement cuit <i>Maple Leaf</i>	21913	300 tranches par boîte	Faire chauffer et servir 2 tranches de bacon entièrement cuit par sandwich. Faire chauffer et servir la galette d'œuf conformément aux directives de l'emballage. Griller un muffin anglais de blé entier et tartiner les deux moitiés de margarine ou de beurre. Placer 2 tranches de bacon, une galette d'œuf réchauffée et 1 tranche de fromage fondu (15 g) sur un muffin anglais grillé.	2 tranches de bacon (12 g): 3,5 g de protéines

JOUR DU MENU	SÉLECTION MAPLE LEAF AU MENU	PRODUIT MAPLE LEAF	CODE MAPLE LEAF	RENDEMENT PAR BOÎTE	PRÉPARATION DU PRODUIT	PROTÉINES (g) PAR PORTION
JOUR 5	Saucisses à déjeuner	Saucisses à déjeuner toutes cuites Ready Links Maple Leaf	64000	200 saucisses par boîte	Faire chauffer et servir 2 ou plus de saucisses à déjeuner par portion.	2 saucisses (46 g) : 7 g de protéines
	Sandwich de pain de grains entiers à la dinde en tranches et mayonnaise	Poitrine de dinde Sure Slice	21334	52 portions de 58 g	Déposer 3 tranches (58 g) de dinde en tranches sur une tranche de pain de grains entiers tartinée de beurre. Tartiner l'autre tranche de pain avec 10 mL (2 c. à thé) de mayonnaise et la déposer sur la viande.	3 tranches (58 g) : 10 g de protéines
	Porc effiloché barbecue sur un petit pain de blé entier	Porc naturel effiloché Schneiders	26980	75 portions de 60 g	Faire chauffer le porc effiloché et le mélanger dans la sauce barbecue. Servir 60 g de porc effiloché chaud sur un petit pain de blé entier beurré et arroser de 1 oz/28,5 mL de sauce barbecue préparée.	Portion de 60 g : 12 g de protéines
	Boulettes de viande aigres-douces	Boulettes de viande cuites Schneiders	40118	75 portions de 60 g	Faire chauffer les boulettes de viande et mélanger à de la sauce aigre-douce préparée.	6 boulettes de viande (60 g) : 11 g de protéines
	Casserole de saucisses fumées et fèves au lard	Saucisses fumées sans peau Schneiders	13404 12 saucisses fumées de 5 po 13676 5 saucisses fumées de 7 po	13404 144 saucisses fumées de 38 g 13676 60 saucisses fumées de 90 g	Verser 2,85 litres de fèves au lard en sauce tomate dans un plat de 4 pouces de profondeur; couper 24 saucisses fumées (1,0 kg) en morceaux de 1 pouce et les mélanger avec les fèves au lard. Couvrir de papier d'aluminium et faire cuire au four à 300 °F pendant environ 1 heure. Rendement de la recette : 16 portions. Servir avec une cuillère n°6, 175 mL par portion.	1 saucisse fumée (38 g) : 5 g de protéines 1 saucisse fumée (90 g) : 11 g de protéines * à noter que la plupart des saucisses fumées contiennent de 6 à 11 g de protéines
JOUR 6	Pâté au bifteck et aux champignons	Pâté au bifteck et aux champignons Schneiders	40004	36 portions de 125 g	Faire chauffer les pâtés selon les directives de l'emballage. Préparer la sauce au bœuf à partir d'un mélange sec, puis servir en versant 1 oz/28,5 mL de sauce préparée sur le dessus du pâté.	1 pâté : 13 g de protéines
	Mignons de porc	Mignons de porc Maple Leaf	30248/30298	32 portions	Faire chauffer les mignons de porc selon les directives de l'emballage. Ajouter votre sauce préférée au goût, telle que de la sauce barbecue	1 mignon de porc (114 g) : 25 g de protéines
	Burger sur un petit pain de blé entier avec garniture	Burgers de bœuf de 3 oz Schneiders	41522	54 burgers de 3 oz chacun	Faire chauffer les burgers selon les directives de l'emballage. Placer 1 galette sur un petit pain de blé entier au moment de servir. Servir les condiments et des tranches de tomate/oignon/laitue, le cas échéant.	1 burger (85 g) : 13 g de protéines

JOUR DU MENU	SÉLECTION MAPLE LEAF AU MENU	PRODUIT MAPLE LEAF	CODE MAPLE LEAF	RENDEMENT PAR BOÎTE	PRÉPARATION DU PRODUIT	PROTÉINES (g) PAR PORTION
JOUR 7	Tranches de bacon	Bacon en tranches entièrement cuit <i>Maple Leaf</i>	21913	300 tranches par boîte	Faire chauffer et server 2 tranches de bacon entièrement cuit par portion.	2 tranches (12 g) : 3,5 g de protéines
	Sous-marin de blé entier au jambon, à la dinde et au fromage	Poitrine de dinde <i>Sure Slice</i> Jambon Forêt-Noire <i>Sure Slice</i>	21334 21440	156 tranches par boîte	Déposer 2 tranches de jambon (38,6 g), 1 tranche de dinde (19,3 g) et 1 tranche de fromage (28,5 g) sur un pain sous-marin de blé entier. Tartiner de beurre un côté du pain et l'autre côté de mayonnaise. Possibilité d'ajouter des tranches de tomate, de la laitue en feuilles et des tranches d'oignon.	2 tranches de jambon (38,6 g) : 4,5 g de protéines 1 tranche de dinde (19,3 g) : 5 g de protéines
	Sandwich ouvert au poulet effiloché avec sauce	Poulet naturel effiloché <i>Schneiders</i>	26995	75 portions de 60 g	Faire chauffer le poulet effiloché selon les directives de l'emballage. Préparer la sauce au poulet à partir du mélange sec. Déposer 1 tranche de pain de blé entier, couvrir avec 60 g de poulet effiloché et napper de 1 oz/28,5 mL de sauce à volaille préparée.	Portion de 60 g : 14 g de protéines
	Rôti de porc tranché et sauce	Rôti de porc tranché <i>Sélection santé Maple Leaf</i>	21354	79 portions de 60 g	Chauffer en faisant bouillir les tranches de porc dans le sachet et servir 2 tranches par portion. Préparer la sauce de porc à partir d'un mélange sec et verser ½ oz/15 mL sur les tranches de porc chaudes au moment de servir.	Tranches de porc (60 g) : 21 g de protéines
	Pâté au poulet	Pâté au poulet <i>Schneiders</i>	81035	36 portions de 125 g	Faire chauffer et servir 1 pâté par portion. Préparer la sauce au poulet à partir du mélange sec. Napper de 1 oz /28,5 mL de sauce préparée sur le dessus du pâté au moment de servir.	1 pâté (125 g) : 13 g de protéines