Le repas du senior : un moment de plaisir attendu

Le Siplarc produit 35 repas par jour pour les seniors que nous livrons dans les résidences Avenir et Jean-Louis Mons de la Ville de Noisy le Sec.



Le Nutritionniste et diététicien du Siplarc élabore des menus spécifiques pour ces convives, prenant en considération les régimes spéciaux de chacun.

La santé passe par l’assiette et les besoins nutritionnels des personnes âgées sont distincts de ceux des enfants bien entendus.

Chantal et Medhi, en charge du service des « Petites prestations » élaborent et cuisinent avec soin leurs repas. Ils ont une ambition commune : **apporter du plaisir et de la joie aux convives à travers leurs assiettes**.

> "*Nous sommes là pour améliorer le quotidien des personnes âgées pour qui le repas est un moment très important dans leur journée. Nous essayons de leur apporter un petit rayon de soleil à travers nos assiettes et préparons des plats qu’ils affectionnent. Cuisses de lapin, choucroute, cassoulet...nous aimons faire plaisir à nos convives, et pour cela, nous goûtons chacune de nos préparations. Tant que l'on n'est pas satisfait, nous continuons à travailler nos plats*".
>
> Chantal et Medhi.

Infos pratiques

A chaque temps fort de l'année, le Siplarc propose la création d’une animation dans les résidences seniors, à l’occasion de laquelle nos équipes partagent un moment festif et chaleureux avec les résidents.