

## OFFRE DE RESTAURATION ET HÔTELIÈRE POUR LES PATIENTS EN DIVISION PRIVÉE ET DEMI-PRIVÉE

En plus des différents menus présentés précédemment dans cette brochure, vous avez la carte du chef pour répondre à vos envies, midi et soir :

Entrecôte de bœuf café de Paris  
Filet mignon de porc à la crème  
Filet de saumon grillé  
Filet de saumon poché  
Filet de truite grillé  
Filet de truite poché

En accompagnement, à choix :

Pommes nature  
Pommes croquettes  
Riz  
Pâtes  
Salade du jour  
Légumes du jour

Jus:  
orange, ananas, poire, pêche

Toujours en tant que patient(e)s en division privée ou demi-privée, vous bénéficiez de quelques agréments sur le plan hôtelier.

Vous avez la possibilité de recevoir une personne de votre entourage pour partager un repas. Dans ce cas, il vous suffit de le signaler la veille à notre personnel hôtelier et nous nous ferons un plaisir de préparer le menu de son choix à votre visiteur/euse.

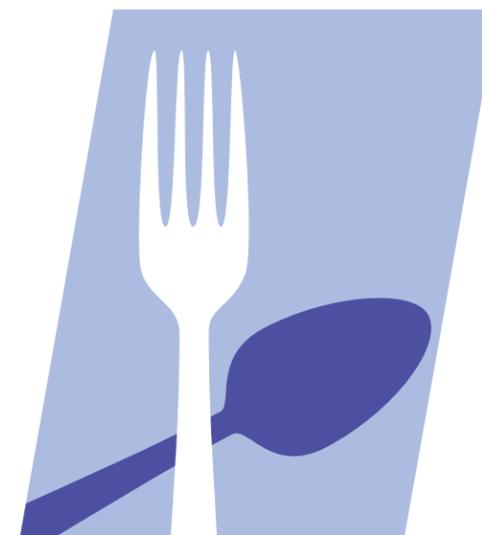
Si vous le souhaitez, nous serons heureux de vous remettre chaque jour le Quotidien Jurassien (ou un autre journal sur demande et selon disponibilité)

Vous pouvez nous confier votre linge personnel pour le laver durant votre séjour.

**Hôpital  
du Jura**

*Nous pour vous !*

En tant que patient assuré en division commune, vous pouvez bénéficier de l'offre hôtelière réservée à la division privée. Moyennant un supplément journalier sous réserve des disponibilités, nous pourrions vous fournir cette prestation. Merci de formuler la demande lors de votre admission.



## RESTAURATION & OFFRE HÔTELIÈRE

**Hôpital  
du Jura**

*Nous pour vous !*



**Chères patientes, cher patient,**

Un séjour dans un établissement hospitalier est rarement choisi. Nous allons tout faire pour que le vôtre se passe le mieux possible au sein de l'Hôpital du Jura. Si nos équipes médicales et soignantes vous aident à retrouver santé et autonomie, notre service hôtelier s'occupera lui aussi de votre bien-être. A travers ses prestations, il souhaite contribuer à la qualité de votre prise en charge et ainsi favoriser votre convalescence.

Notre équipe de cuisine met un point d'honneur à élaborer une alimentation de qualité, qui corresponde à vos goûts et vos envies. Grâce à nos diététicien(ne)s, nos propositions de repas tiennent compte des toutes dernières recommandations nutritionnelles pour vous soutenir durant cette période d'hospitalisation durant laquelle l'appétit fait parfois défaut.

N'hésitez pas à faire part de vos remarques et souhaits. Le Service hôtelier se tient à votre disposition et vous souhaite un bon appétit et un prompt rétablissement.



## Pour votre confort et votre santé!

Des collaboratrices du service hôtelier passeront prendre note chaque jour de vos choix pour les repas du lendemain. Nous tiendrons compte de vos goûts, mais si nécessaire également des prescriptions du médecin. L'alimentation devra dans certains cas être adaptée pour des raisons thérapeutiques et/ou des problèmes de mastication /déglutition.

Dans le cadre d'un traitement nutritionnel, vous recevrez la visite d'un(e) diététicien(ne) qui vous aidera à élaborer un menu adapté. Par la suite, des consultations ambulatoires pourront être organisées.

### Petit-déjeuner

Pain blanc  
Pain au lait  
Pain complet  
Biscottes

Confiture  
Miel  
Gelée  
Beurre

Produits laitiers  
Fromage: Gruyère,  
Brie, à tartiner

Yoghourt: nature,  
arôme, aux fruits  
Petit Suisse aux  
fruits  
Bircher  
Fruits de saison

Café  
Café sans caféine  
Thé  
Lait chaud  
Lait froid  
Ovomaltine  
Chocolat  
Jus : orange, ananas, poire, pêche



### DÎNER

Nous vous proposons différents menus composés d'un potage ou consommé, d'un plat et d'un dessert. Tous les jours, vous avez le choix entre trois menus :

« Santé »

« Tradition »

« Végétarien »

A ces trois menus s'ajoute la :

« Suggestion hebdomadaire du chef »

Ainsi que les desserts suivants :

Fruit  
Compote de fruit  
Flan  
Crème  
Yoghourt nature  
Yoghourt arôme  
Yoghourt aux fruits  
Séré aux fruits  
Glace /sorbet



### SOUPER

Menu « Santé »  
Menu « Végétarien »  
« Suggestion hebdomadaire du chef »

Ou alors à la carte :

Café complet

Assiette campagnarde

Assiette crudités et oeufs

Les équipes de cuisine de l'H-JU confectionnent plus de 700'000 repas par année (déjeuners/dîners/soupers). Elles travaillent non seulement pour les patients et résidents de l'Hôpital, mais aussi pour d'autres institutions.

Nos collaboratrices et collaborateurs espèrent que vous appréciez leur travail et sont ouverts à vos remarques et critiques.