

CATALOGUE REPAS



réseau
Solidaris



Ce catalogue
vous est offert par le Service Repas
de la **Centrale de Services**
à Domicile de Liège.

SUIVEZ LE GUIDE:

Tous les plats présentés dans ce catalogue sont accompagnés d'icônes qui vous aideront à faire votre choix, en fonction de vos envies ou de vos besoins alimentaires.

- **100%** fait maison
- Disponible en version **végétarienne**
- Disponible **sans porc**
- Disponible en **différentes textures**
(viande coupée, viande moulue, plat mixé)

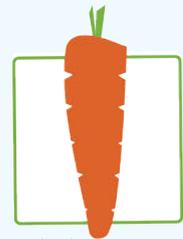
VOUS TROUVEREZ TOUJOURS UN MENU TERROIR,
UN POTAGE ET/OU UN DESSERT ADAPTÉS À VOS BESOINS MÉDICAUX:

- Pauvre en sel
- Diabétique
- Hypocalorique
- Hyperprotéiné
- Urémique
- Dialysé
- Dialysé diabétique
- Sans déchet
- Pauvre en lactose
- Sans gluten et sans lactose

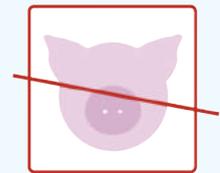
Afin de garantir une alimentation équilibrée et variée, les menus sont établis par une équipe composée de cuisiniers, de nutritionnistes et de médecins.



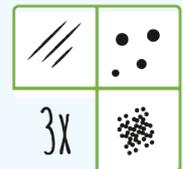
100%
FAIT MAISON



VÉGÉTARIENNE



SANS-PORC



3x
VIANDE COUPÉE OU MOULUE
OU PLAT MIXÉ

SOMMAIRE:

Menus terroirs : p.13

Nos alternatives : p.43

▪ **Légumes** p.44

▪ **Féculents** p.46

▪ **Pâtes** p.47

▪ **Plats du jour** p.48

▪ **Assiettes froides** p.50

▪ **Menus plaisir** p.52

Potages p.54

Desserts p.56

Témoignages p.58

Qui sommes-nous ? p.3

Notre service Repas p.4

Un chef en cuisine p.6

Choisissez votre menu p.8

Nos conseils pratiques p.10

QUI SOMMES NOUS ?



La CSD de Liège vous procure rapidement l'aide dont vous avez besoin lors d'une perte d'autonomie passagère ou plus durable, en cas d'accident, de handicap, de maladie ou simplement lorsque les limites de l'âge se font sentir. Nous vous soutenons pour vous permettre de vivre chez vous, en toute sécurité, dans le respect de votre autonomie et de vos choix de vie.

Nous **encadrons intégralement les bénéficiaires** ainsi que leur entourage. En écoutant vos difficultés, nous vous proposons une réponse **humaine, personnalisée** et **professionnelle**.

Découvrez tous nos services sur www.csdliege.be.

04/338 20 20 – 24h sur 24 & 7 jours sur 7

Avec nous, Vivez en toute tranquillité

NOTRE SERVICE REPAS:

La CSD livre vos repas à domicile. Ceux-ci sont préparés par le Centre Hospitalier du Bois de l'Abbaye (CHBA). Ils se composent essentiellement de produits frais, locaux, de saison et issus de l'agriculture biologique.

Les repas sont véhiculés dans des camionnettes réfrigérées et livrés chez vous par notre personnel qualifié. Ils sont conditionnés dans des barquettes individuelles à usage unique.



Celles-ci sont biodégradables et se jettent aux déchets verts (mais pas au compost) !

Notez que l'opercule est un déchet ménager.

Afin de garantir une alimentation équilibrée et variée, les menus sont établis par une équipe composée de médecins, de diététiciens et de cuisiniers du CHBA.

NOS TARIFS

sont calculés sur base du statut BIM (bénéficiaire d'intervention majorée) ou non-BIM.

Contactez notre service pour plus d'informations.

COMMENT FAIRE APPEL À NOTRE SERVICE ?

Notre service repas est accessible à toutes les personnes en perte d'autonomie passagère ou durable.

- Appelez le **04/338 20 20** et précisez que votre appel concerne la livraison de repas.
- Une assistante sociale vous contactera dans les **48h** ouvrables pour fixer une rencontre. Elle établira, avec vous, l'aide la plus adaptée à vos besoins.
- Les repas sont livrés chez vous **3** fois par semaine en fonction de votre commune.

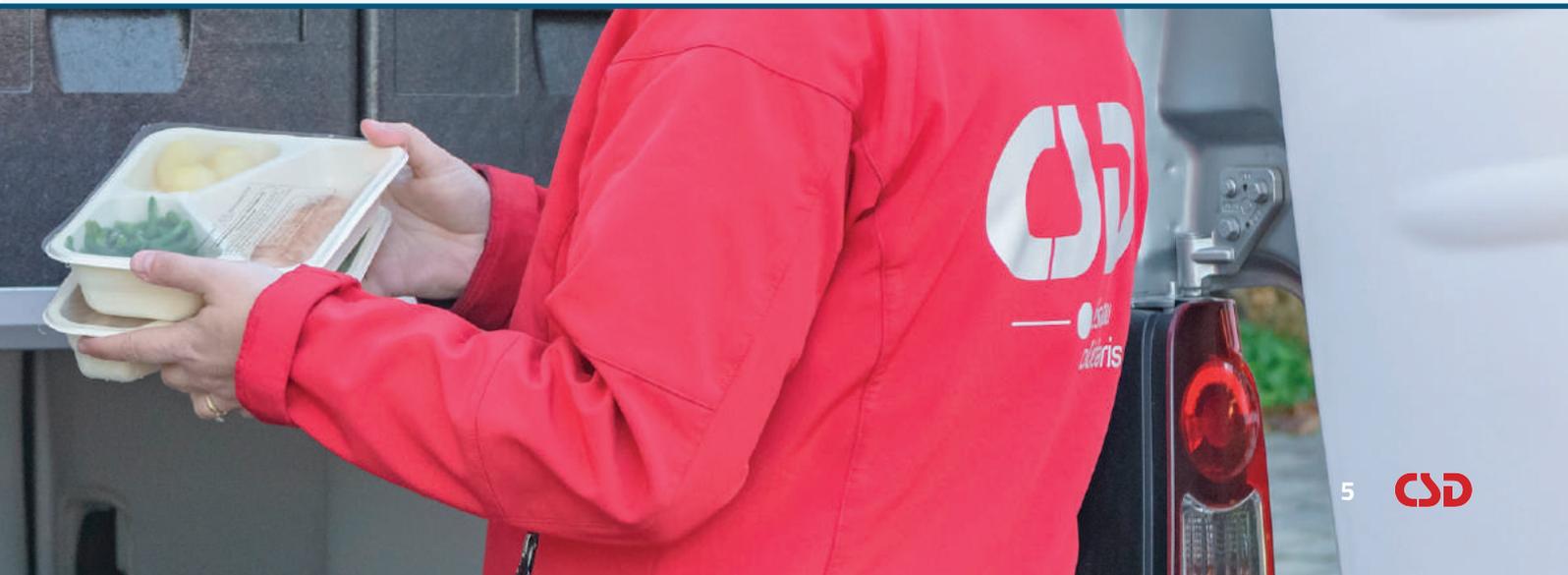
À chaque livraison, nous vous proposerons de choisir parmi les menus de la semaine suivante.

OÙ LIVRONS-NOUS ?

Notre service distribue les repas sur toute la Province de Liège, sauf dans les communes de :

- Liège (**4000 – 4020 – 4030 – 4031 – 4032**)
- Waremme (**4300**)
- Flémalle (**4400**)
- L'arrondissement de Verviers (à l'exception de Trooz et Oln qui organisent eux-mêmes leurs livraisons...)

Si vous habitez une de ces régions, contactez notre Centre de Coordination (**04/338 20 20**) qui trouvera, avec vous, une solution personnalisée.



UN CHEF EN CUISINE !

PIERRE RORIVE

*Passionné de cuisine depuis toujours, c'est à **Liège** que j'étudie l'hôtellerie. Le prestigieux restaurant « **Comme Chez Soi** » à **Bruxelles** m'accueille pendant deux ans en tant que Chef de partie. Je poursuis deux ans « **Au Vieux Liège** » et 17 ans au « **Clos St Denis** » où je deviens **Chef**.*

*Je m'oriente ensuite vers le monde hospitalier en devenant responsable du self-service du **CHU de Liège (Sart-Tilman)**. L'année qui suit, je dirige les **5 restaurants de la Commission Européenne à Bruxelles**. En **2015**, je rejoins **la cuisine centrale du CHBA** dont je suis responsable depuis **2016**.*





LE CENTRE HOSPITALIER DU BOIS DE L'ABBAYE

La cuisine centrale « **Atelier de Santé Alimentaire** » située au Centre Hospitalier du Bois de l'Abbaye (Seraing) emploie **250** personnes réparties sur les implantations de l'intercommunale InterSeniors.

Notre objectif est avant tout de proposer des plats sains et goûteux. Actuellement, la production quotidienne est de **6500** repas. Ceux-ci sont distribués dans différents secteurs :

Le premier, le plus important, concerne les **soins à domicile (CSD), hôpitaux et maisons de repos.**

Le deuxième est le secteur **scolaire**. En collaboration avec une diététicienne, nous proposons une alternative végétarienne et diminuons les produits frits.

Le troisième concerne les **menus des crèches**, où nous utilisons désormais des rapiers biodégradables en cellulose.

Les repas destinés à nos différents restaurants et centres représentent le dernier secteur. Mentionnons par exemple la Cité administrative de Seraing ou encore, la **cafétéria** du CHBA ouverte du **Lundi** au **Samedi**. Elle propose aux clients et membres du personnel une restauration à emporter ou à consommer sur place.

En plus des audits réalisés par l'AFSCA, le CHBA collabore avec le laboratoire provincial Malvoz qui réalise entre-autres des prélèvements pour l'analyse régulière de nos productions.

Pierre Rorive, *Directeur du département hôtelier.*

CHOISISSEZ VOTRE MENU

L'objectif de ce catalogue est de vous aider à faire vos choix, vous faire découvrir de nouveaux goûts et vous inspirer pour la présentation de vos plats.

En effet, **nous vous encourageons à placer les aliments sur une assiette.**

Votre repas n'en sera que plus appétissant, la preuve en images¹ !

Toutes les photos sont réalisées avec les produits tels qu'ils vous sont livrés.

Nous avons aussi respecté au mieux les quantités.

Chaque semaine, nous vous distribuons le calendrier des menus pour la semaine suivante.

Au départ de **28 menus Terroirs (p.13)**, répartis sur 4 semaines, vous choisissez les repas en fonction de vos envies, de vos goûts (**sans porc, végétarien**) ou de vos tolérances alimentaires (**pauvre en sel, diabétique, hypocalorique, hyperprotéiné, urémique, dialysé, dialysé diabétique, sans déchet, pauvre en lactose, sans gluten et sans lactose²**).

Vous avez aussi la possibilité de sélectionner votre **texture (viande coupée, moulue ou plat mixé)** pour les éventuelles difficultés de déglutition.

D'autres alternatives sont aussi proposées (**p.43**) :

Tous les repas présentés sont accompagnés de logos. Ils vous donnent plus d'informations sur le plat et ses possibilités de déclinaison.



Les menus Terroirs et leurs alternatives peuvent être accompagnés de potage (**p.54**) et/ou d'un dessert (**p.56**).

Pour Noël, Nouvel An et Pâques, nous vous proposons un menu de Fêtes !

Les quantités répondent aux recommandations diététiques. Nous privilégions principalement les produits frais, locaux, de saison et issus de l'agriculture biologique.
De plus nous n'utilisons aucun conservateur ni colorant !

Toutes les informations concernant **les allergènes sont indiquées sur les barquettes**. N'hésitez pas à nous **contacter** pour d'autres questions à propos des valeurs nutritionnelles ou ingrédients.

*La CSD livre
aussi la valisette santé.*

*Disponible sur base d'une prescription
médicale. Elle contient les 3 repas d'une
journée, ainsi qu'un potage, un dessert et/ou
d'éventuelles collations.*

*Les repas sont équilibrés et
adaptés à vos besoins.*

*(Sans gluten, enrichie, avec des compléments
alimentaires ou des textures différentes.)*



CONSEILS PRATIQUES:

Sur chaque barquette, vous trouverez l'intitulé du repas, les allergènes, la date de fabrication, la date limite de consommation, ainsi que les conditions de conservation et de réchauffage.

NOS CONSEILS D'UTILISATION:

1. Conservez le repas au frigo.
Nous vous recommandons de ne pas le congeler¹ !
2. Sortez-le du frigo et placez la barquette au four à micro-ondes.
Pour plus de facilité, placez-là déjà sur une assiette.
3. **Sans faire de trou dans l'opercule**, réchauffez-la comme indiqué sur l'étiquette (2 à 5 minutes à 600 watts).
4. Avec précaution, retirez l'opercule de la barquette et placez le repas sur une assiette.
5. N'hésitez pas à vous inspirer des photos de ce catalogue, ou encore, à l'agrémenter selon vos goûts (épices, herbes aromatiques,...).
Pensez aussi à demander conseil à notre personnel.



¹Chez un particulier, la congélation/décongélation est difficilement contrôlable.
De plus nous utilisons parfois certains produits frais surgelés qu'il est interdit de recongeler.

VOUS SOUHAITEZ FRACTIONNER VOTRE REPAS ?

Les plats étant équilibrés pour une journée, si vous souhaitez fractionner votre repas, nous vous conseillons de ne pas réchauffer¹ plusieurs fois le même aliment.

1. Sortez la barquette du frigo et retirez l'opercule.
2. Déposez ce que vous souhaitez manger dans une assiette.
3. Réchauffez-là au four à micro-ondes (idéalement avec un couvercle).
4. Pendant ce temps, transférez le reste des aliments de la barquette dans un récipient fermé par un couvercle ou un film plastique (pas d'aluminium) et replacez-le au frigo.

LA BONNE ASTUCE:

Laissez une place libre dans votre frigo pour y ranger le plat du jour !
Vous pouvez aussi trier les repas et disposer les plus récents au fond du frigo.
Les aliments à déguster « rapidement » se trouvent ainsi à portée de main.

¹En réchauffant plusieurs fois les aliments, vous transformez certaines substances qui pourraient s'avérer nocives pour les personnes sensibles.

De plus, le goût, l'aspect et la texture en seraient détériorés. Par ailleurs, en réchauffant les aliments hors de la barquette, ceux-ci risquent de sécher plus rapidement.



SOMMAIRE:

Menus terroirs : p.13

Nos alternatives : p.43

▪ Légumes p.44

▪ Féculents p.46

▪ Pâtes p.47

▪ Plats du jour p.48

▪ Assiettes froides p.50

▪ Menus plaisir p.52

Potages p.54

Desserts p.56

Témoignages p.58



MENUS TERROIRS

Nous vous proposons **28 menus Terroirs différents** répartis sur **4 semaines**. Nos professionnels vous fourniront le menu de la semaine en cours.



Pour satisfaire au mieux vos besoins et vos envies, plusieurs déclinaisons sont possibles. Les plats « **terroirs** » sont en effet disponibles **sans porc, en version végétarienne ou selon un régime précis** (pauvre en sel, diabétique, hypocalorique, hyperprotéiné, urémique, dialysé, dialysé diabétique, sans déchet, pauvre en lactose, sans gluten et sans lactose). Ils existent aussi dans **différentes textures** : viande coupée, moule ou plat entièrement mixé.

Retrouvez vos alternatives en **page 43**.

Attention, nos alternatives ne concernent pas les personnes qui suivent un régime médical précis.



NOS DIFFÉRENTES TEXTURES





TAJINE DE BŒUF AUX ÉPICES

(JUS D'ORANGE, GINGEMBRE, CUMIN, CITRONELLE...)

MIX DU SUD

(POIVRONS ROUGES, AUBERGINES, COURGETTES, OLIVES, CUMIN)

RISOTTO DE PÂTES AU SAFRAN

SAUCISSE DE VEAU SAUCE MOUTARDE
POTÉE AUX POIREAUX
(SANS LARDONS)



CARBONNADES AU PAIN D'ÉPICES
CHOU ROUGE AUX POMMES
POMMES DE TERRE NATURE





RÔTI DE PORC ORLOFF SAUCE MORNAY

(SAUCE BÉCHAMEL AVEC DU FROMAGE)

HARICOTS AU BEURRE ET ÉCHALOTES POMMES DE TERRE CAMPAGNARDES

(WEDGES) (EN QUARTIERS, CUITES AU FOUR)





HACHIS PARMENTIER AUX CHICONS

(SAUCE AUX CHICONS)

DOS DE CABILLAUD ET COULIS D'ARTICHAUTS ÉPINARDS SAUCE BLANCHE POMME DE TERRE MACAIRE

(DEMI POMME DE TERRE EN PELURE DONT LA CHAIR EST TRANSFORMÉE EN PURÉE)



FILET DE POULET GRILLÉ
SAUCE CURRY ANANAS
RIZ PILAF

(CUIIT PAR ABSORPTION AVEC DES ÉCHALOTES)





BOULETTES D'AGNEAU SAUCE AUX ÉPICES

(AIL, CANNELLE, CUMIN, ...)

LÉGUMES FAÇON ORIENTALE

(COURGETTES, POIS CHICHES, CAROTTES, RADIS BLANC, ...)

GÂTEAU DE SEMOULE





BLANQUETTE DE VEAU
FONDUE DE CHAMPIGNONS ET POIREAUX
GRATIN DAUPHINOIS

FILET DE MERLU JUS AU THYM
BROCOLIS AUX FINES HERBES
PURÉE DE POMMES DE TERRE MAISON



LASAGNE
AUBERGINE GRILLÉE
AVEC PARMESAN





RÔTI DE DINDONNEAU COULIS DE POTIRON
MIJOTÉ DE CAROTTES À L'ORANGE
POMMES DE TERRE RISSOLÉES





↑
DOS DE SAUMON PARFUMÉ À LA VERVEINE
POÊLÉE VERTE DE LÉGUMES

(PETITS POIS ET HARICOTS)

POMMES DE TERRE NATURE

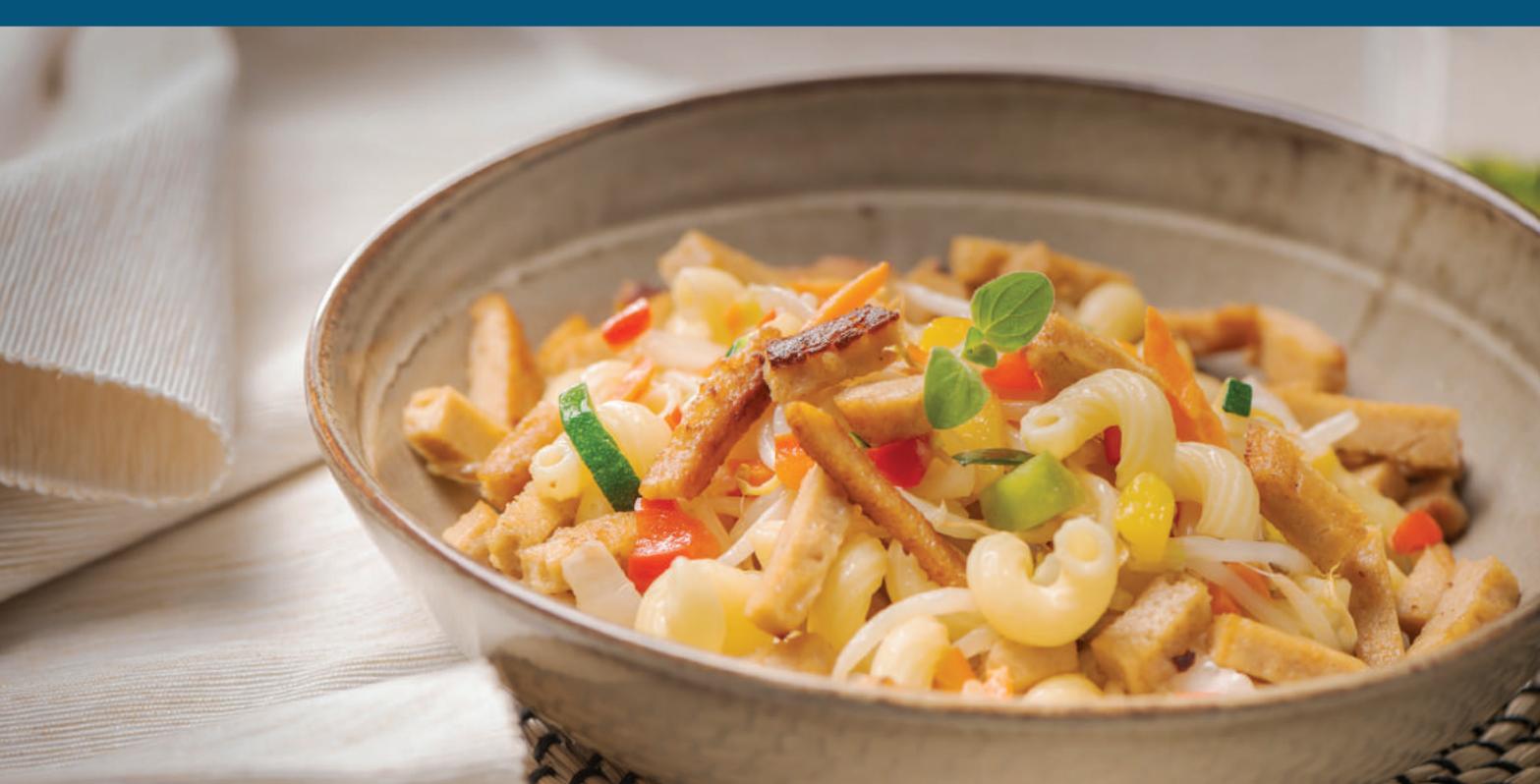
EMINCÉS DE PORC SAUCE AIGRE-DOUCE MIJOTÉ DE POIVRONS ET SOJA RIZ PILAF

(CUIT PAR ABSORPTION AVEC DES ÉCHALOTES)



GRILL BURGER DE BŒUF
SAUCE BRUNE AU POIVRE VERT
CHICONS POÊLÉS
POMMES DE TERRE GRENAILLE





LANIÈRES VÉGÉTARIENNES
WOK DE LÉGUMES
PÂTES CELLENTANI





RÔTI DE POULET
SAUCE BRUNE AU ROMARIN ET ÉCHALOTES
POIREAUX ET HARICOTS À LA LANDAISE

(BEURRE, CRÈME ET JAMBON CUIT)

POMMES DE TERRE RISSOLÉES

NAVARIN D'AGNEAU À L'ITALIENNE

(SAUCE TOMATE)

CHOU ROMANESCO AU BASILIC
POMMES DE TERRE NATURE



PAUPIETTE PUR VEAU
SAUCE MOUTARDE À L'ANCIENNE
CAROTTES AU THYM
RÖSTI





DOS DE COLIN SAUCE CHORON

(SAUCE BÉARNAISE TOMATÉE)

COURGETTES POÊLÉES À L'HUILE D'OLIVE ET ESTRAGON
BLÉ





CHICONS AU GRATIN
SAUCE BÉCHAMEL
PURÉE DE POMMES DE TERRE MAISON

STEAK DE BŒUF
SAUCE AU VINAIGRE BALSAMIQUE
POTÉE DE PATATES DOUCES



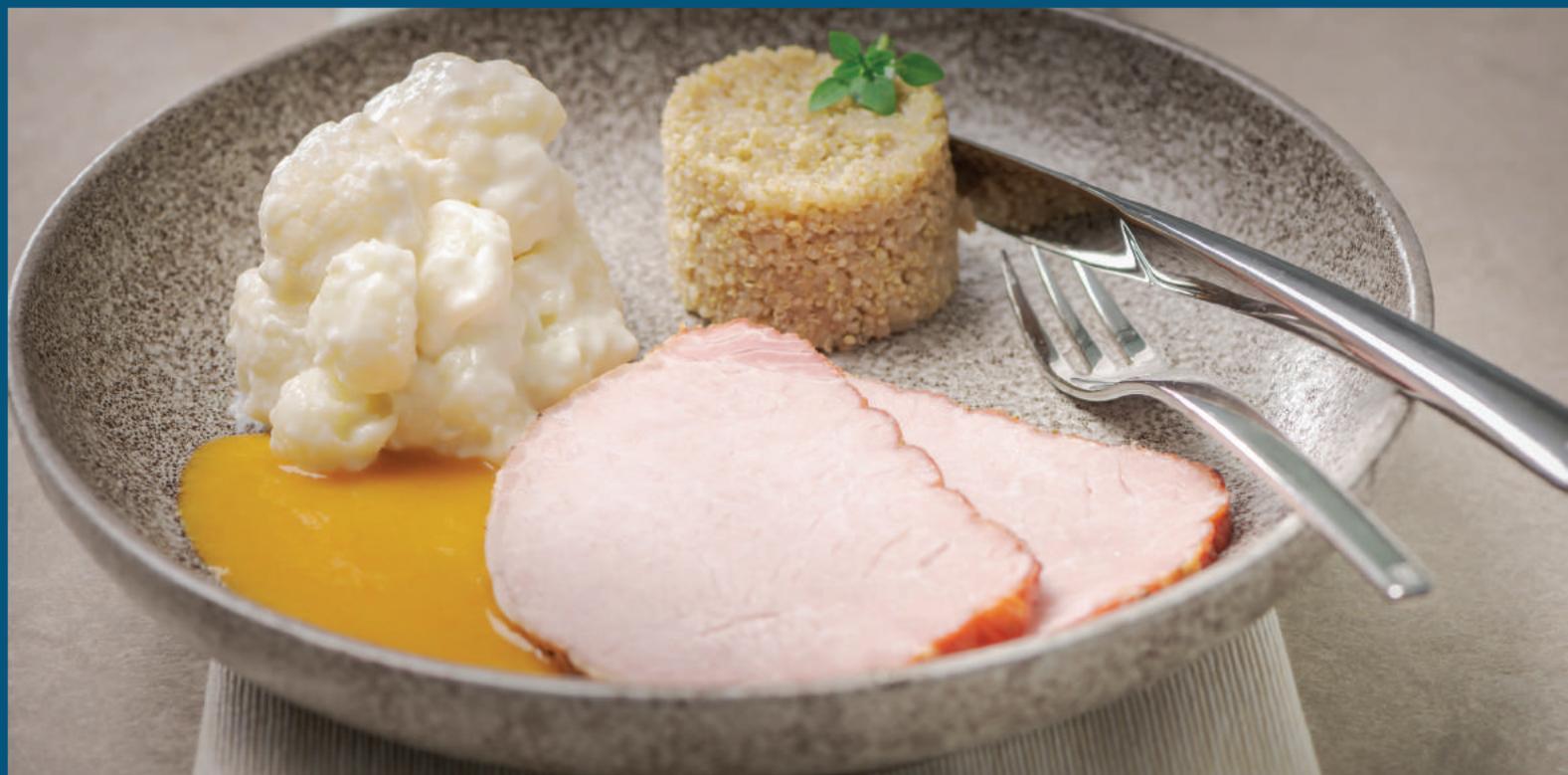
EMINCÉS DE POULET
SAUCE VELOUTÉE
CHAMPIGNONS MIJOTÉS À LA CIBOULETTE
CONCHIGLIETTES
(PÂTES)





LOUP DE MER
SAUCE TOMATE AU BASILIC
ÉPINARDS AU BEURRE
PURÉE DE POMMES DE TERRE MAISON





CARRÉ DE PORC
COULIS DE CAROTTES AU CURRY
CHOU-FLEUR SAUCE BLANCHE
QUINOA

BOULETS PUR VEAU PARFUM D'AUBEL

(À BASE DE JUS DE POMME)

POMME CARAMÉLISÉE
POMMES DE TERRE RISSOLÉES



DUO DE POISSONS RÉDUCTION DE CRUSTACÉS
PETITS POIS ET CAROTTES
POMMES DE TERRE NATURE





RÔTI DE LAPIN AUX PRUNEAUX
SALSIFIS AU CITRON
GRATIN DAUPHINOIS



SOMMAIRE:

Menus terroirs : p.13

Nos alternatives : p.43

▪ Légumes p.44

▪ Féculents p.46

▪ Pâtes p.47

▪ Plats du jour p.48

▪ Assiettes froides p.50

▪ Menus plaisir p.52

Potages p.54

Desserts p.56

Témoignages p.58



NOS ALTERNATIVES

Varié votre menu hebdomadaire selon vos envies ou vos goûts !

Pour chaque **"plat terroir"** vous pouvez:

CHANGER

n'importe quel légume et n'importe quel féculent
par un autre quand vous voulez !

REEMPLACER

chaque **"plat terroir"** dans votre menu hebdomadaire,
par un autre et choisir :

un des 6 plats du jour proposés chaque jour

OU

Le plat de pâtes de la semaine

OU

L' assiette froide de la semaine

OU

Le menu plaisir de la semaine

Attention, nos alternatives ne concernent pas les personnes qui suivent un régime médical précis.

LÉGUMES :

Chaque jour, changer n'importe quel légume par un autre proposé ci-dessous.

- Salade mixte sauce vinaigrette ciboulette
- Compote de pommes
- Haricots verts et échalotes
- Carottes au beurre du pays
- Chou-fleur





FÉCULENTS :

Chaque jour, changer n'importe quel féculent par un autre proposé ci-dessous.



PÂTES :

Chaque jour, le plat de pâtes de la semaine est disponible.



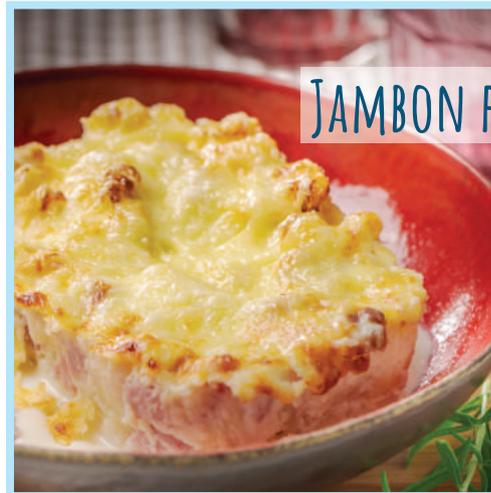
TOMATES, PESTO, JAMBON



COMMISSAIRE GRATINÉE
(SAUCE TOMATE ET CRÈME, CHAMPIGNONS, ARTICHAUX ET JAMBON)



CARBONARA

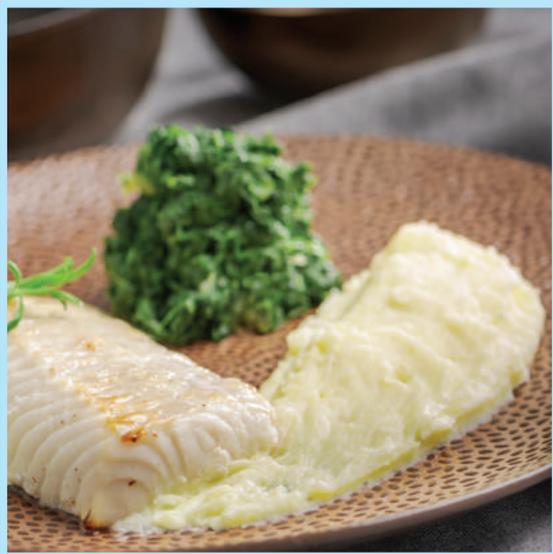


JAMBON FROMAGE

PLATS DU JOUR:

Chaque jour, les 6 plats du jour proposés ci-dessous sont disponibles.

- Dos de cabillaud rôti sauce béarnaise, Épinards au beurre, purée de pommes de terre  
- Lasagne bolognaise
- Potée aux carottes, saucisse de veau, lard salé, sauce moutarde  
- Roulade de jambon aux chicons gratinée, purée de pommes de terre 
- Boulette de veau sauce au parfum d'Aubel, compote de pommes, rösti 
- Vol au vent, champignons et riz





ASSIETTES FROIDES :

Chaque jour, l'assiette froide de la semaine est disponible.

- Jambon Serrano et melon
Salade de concombres et tomates au pesto
Ratatouille froide
Salade de pâtes aux légumes confits

- Salade de thon et pêche
Asperges mimosa
Salade Coleslaw (chou blanc et carotte)
Salade de pommes de terre à la ciboulette

- Jambon cuit et mousse d'œuf
Chutney de potiron
Céleri rave rémoulade
Macédoine de légumes
Salade de pommes de terre

- Assortiment de fromages
Salade de pommes raisins
Salade Iceberg au miel et noix
Salade de carottes et mandarines
2 sandwiches et beurre





MENUS PLAISIR :

Chaque jour, le **“menu plaisir” de la semaine est disponible** (à titre informatif voici quelques exemples)
Pour connaître celui qui vous est proposé cette semaine, consultez votre **“fiche menu hebdomadaire.”**



POIVRONS FARCIS
ET RIZ PILAF

PAËLLA VALENCIENNE





CUISSE DE CANARD À L'ORANGE
ET POMMES DE TERRE
RÖSTI



COUSCOUS DE POULET
ET MERGUEZ



ET BIEN D'AUTRES ENCORE...



POTAGES ORDINAIRES

Les potages ordinaires sont répartis sur 2 semaines :

SEMAINE 1 :

Lundi : Chou-fleur
Mardi : Courgette
Mercredi : Panais courge
Jeudi : Oignon
Vendredi : Poivron rouge
Samedi : Poireau
Dimanche : Cerfeuil

SEMAINE 2 :

Lundi : Céleri rave
Mardi : Cresson
Mercredi : Carotte
Jeudi : Navet
Vendredi : Quatre légumes
Samedi : Tomate
Dimanche : Epinard

POTAGES LÉGERS

Les potages légers sont répartis sur 1 semaine :

Lundi : Potiron
Mardi : Chicon
Mercredi : Epinard
Jeudi : Carotte
Vendredi : Panais
Samedi : Chou-fleur
Dimanche : Courgette

LES POTAGES

*sont préparés à base
de légumes frais, d'eau, d'assaisonnement
et de riz (pour épaissir).
Ils sont disponibles en version « légère »,
c'est-à-dire avec moins de fibres
pour une meilleure digestion.
Pour certains régimes,
ils peuvent être enrichis.*



*Tous nos potages sont
faits « maison » et sans porc.*



DESSERTS ORDINAIRES

Les desserts ordinaires sont répartis sur 2 semaines :

SEMAINE 1 :

Lundi : Cake pommeline

Mardi : Riz au lait

Mercredi : Crème vanille 📈%

Jeudi : Salade de fruits frais

Vendredi : Crème coco 📈%

Samedi : Café liégeois

Dimanche : Gaufre 4/4 📈%

SEMAINE 2 :

Lundi : Gervita aux fraises

Mardi : Riz au lait

Mercredi : Crème moka 📈%

Jeudi : Salade de fruits frais

Vendredi : Pannacotta fruits rouges 📈%

Samedi : Mousse au chocolat

Dimanche : Crêpes 📈%

DESSERTS DE RÉGIME

Les desserts régime sont répartis sur 1 semaine :

Lundi : Cake vanille

Mardi : Biscuit au chocolat

Mercredi : Crème vanille 📈%

Jeudi : Pain d'épices

Vendredi : Crème coco 📈%

Samedi : Biscuit aux amandes

Dimanche : Crème moka 📈%

¹ Près de la moitié de nos desserts sont faits « maison ». Leur date de conservation étant plus courte, nous proposons des alternatives industrielles permettant aux bénéficiaires d'échelonner la prise des desserts.

LES DESSERTS

sont faits « maison¹ » ou confectionnés industriellement. Ils sont adaptables aux différents régimes.

Tous nos desserts sont disponible en version "végétarienne" et "sans-porc" à l'exception de notre mousse au chocolat et de notre pannacotta aux fruit rouges.



TÉMOIGNAGES:



Michel, 71 ans,

Je suis veuf, et je ne sais pas cuisiner. Comme je ne suis soumis à aucun régime particulier, je reçois tous les jours le menu Terroir. Les plats varient toutes les 4 semaines. Je n'ai pas le temps de me lasser. Et lorsque quelque chose ne me plait pas, comme les haricots, j'opte pour une alternative !

Pierre, 34 ans

Lors d'un accident de moto, je me suis cassé le bras droit. Je vis seul, donc impossible de me faire à manger. J'ai fait appel au service repas le temps de ma convalescence. J'en ai eu pour 6 semaines.

Anne-Laure et Julien, 65 et 67 ans,

D'habitude, c'est ma fille qui apporte le souper à la maison. Mais lorsqu'elle part en vacances, nous faisons appel à la CSD. J'opte pour le menu Terroir avec un dessert, et Julien prend le menu régime avec du potage.

Marie, 53 ans,

Cela fait plusieurs années que je suis diabétique. Je reçois chaque jour le menu diabétique. Mais suite à une visite chez le médecin, nous avons constaté que mon diabète est à nouveau déséquilibré. J'ai alors fait appel à la diététicienne de la CSD, qui m'a proposé de passer à la valisette santé. Grâce à la prescription de mon médecin traitant, je me la fais livrer à domicile toute la semaine. Lorsque mon diabète sera stable, j'espère repasser aux menus d'avant.

Serge, 59 ans,

Au moment de mon traitement oncologique, je ne parvenais plus à avaler la nourriture normale. Je devais manger « mou ». La CSD me fournissait des plats mixés. Mais depuis quelques semaines, ma santé s'améliore. J'ai testé les pâtes, cela n'a pas posé de difficulté particulière. Je m'appête à passer aux repas « normaux ». Je me réjouis de retrouver le plaisir de manger !

Jacqueline, 78 ans,

A cause de mon diabète, je suis traitée à l'insuline matin et soir. Ma glycémie est bien équilibrée. Mais cela fait 8 ans que cela dure, et je me lasse des régimes diabétiques. J'en perds l'appétit alors qu'il est plutôt bon ! J'ai pris contact avec la diététicienne du service et, en accord avec mon médecin, nous avons décidé de passer aux repas « ordinaires ». Un plaisir !

Editeur responsable
Centrale de Services à Domicile (Liège)
Rue de la Boverie 379 - 4100 Seraing
www.csdliege.be

Edition
Janvier 2019

Coordination
Service Communication CSD
Graphisme
Maxime Jamouille

Catalogue réalisé en collaboration avec
le Centre Hospitalier Bois de l'Abbaye

CHDA
Impression
AZ Print

Photos
Studio Image
Audrey de Leval & Alain Vande Craen

QUI SOMMES NOUS ?

La CSD de Liège vous procure rapidement l'aide dont vous avez besoin lors d'une perte d'autonomie passagère ou plus durable, en cas d'accident, de handicap, de maladie ou simplement lorsque les limites de l'âge se font sentir. Nous vous soutenons pour vous permettre de vivre chez vous, en toute sécurité, dans le respect de votre autonomie et de vos choix de vie. Nous **encadrons intégralement les bénéficiaires** ainsi que leur entourage. En écoutant vos difficultés, nous vous proposons une réponse **humaine, personnalisée** et **professionnelle**.

Nos services :

- Aides familiales et aides ménagères sociales
- Soins infirmiers et équipes spécialisées
- Distribution de repas
- Centre de coordination
- Gardes à domicile
- Kinésithérapie, logopédie, psychologie, coiffure
- Gardes d'enfants malades
- Service Répit
- Location de matériel médical
- Aide aux déplacements pour raison médicale
- Télévigilance
- Ergothérapie (adaptation du domicile)
- Pédicurie, diététique, esthétique sociale



Découvrez tous nos services sur www.csdliege.be.

04/338 20 20 – 24h sur 24 & 7 jours sur 7

Avec nous, Vivez en toute tranquillité

