

MGEN partenaire des Olympiades des plats mixés

La perte d'appétit est une cause de dénutrition fréquente chez les personnes du 4^{ème} âge. De même, certains troubles moteurs liés à la déglutition imposent de recourir à des textures adaptées : c'est la fameuse notion de « mixé - lisse ».

En organisant ces Olympiades des plats mixés, REGIES-95 cherche à promouvoir une cuisine créative et goûteuse destinée aux résidents des EHPAD (Etablissements Hébergeant des Personnes Agées Dépendantes).

Les concurrents, chefs cuisiniers en EHPAD en binômes avec des élèves de Terminale du lycée hôtelier Escoffier d'Eragny, s'affrontaient sur le thème du poulet-frites et de la tarte aux poires Bourdaloue mixés.

La section MGEN, des professionnels de la cuisine, des représentants et résidents d'EHPAD participaient au jury désignant les meilleurs plats.

La promotion de l'année 2016 étant la promotion « Antonin Carême », MGEN a offert un ouvrage sur Le roi Carême à chacun des élèves participants.

¹ Réseau Gériatologique Inter Etablissements et services du Val d'Oise

² Ouvrage de Philippe ALEXANDRE et Béatrix de l'AULNOIT, 2003

