

	lundi 10 juin 2024	mardi 11 juin 2024	mercredi 12 juin 2024	jeudi 13 juin 2024	vendredi 14 juin 2024	samedi 15 juin 2024	dimanche 16 juin 2024
<u>DEJEUNER</u>	LUNDI MIDI	MARDI MIDI	MERCREDI MIDI	JEUDI MIDI	VENDREDI MIDI	SAMEDI MIDI	DIMANCHE MIDI Fêtes de pères
ENTREE	Potage de légumes	Melon	Salade de tomate/mozza	Salade de cèleri	Salade composée	Crème de volaille (b)	Salade de perles au légumes
VPO	Steak hachée de Bœuf	Cuisse de poulet	Filet de colin	Palette à la diable	Moules	Sauté de porc	Emincé de Lapin
ACCOMPAGNEMENT	Pdt au poivre	Haricot vert	Riz/Petit pois	Carottes	Frites	Choux de Bruxelles	Pdt provençales et tomates
PRODUIT LAITIER	Cancoillotte (IGP)	*	*	*	*	Fromage	*
DESSERT	Glace	Pana cotta	Fruits	Pâtisserie	Clafoutis aux cerise	Fruits au sirop	Gâteau des Peres

<u>DINER</u>	LUNDI SOIR	MARDI SOIR	MERCREDI SOIR	JEUDI SOIR	VENDREDI SOIR	SAMEDI SOIR	DIMANCHE SOIR
POTAGE 40% Lég.min.	Potage de légumes	Soupe l'oignon	Soupe de lentilles verte	Potage de légumes	Potage poireaux	Velouté de courgettes	Soupe de poisson
VPO	*	Raviolis de bœuf gratinés	Terrine de fromage	Salade de museau de bœuf	.. Au thon	Omelette	Saucisses de Morteau (IGP)
ACCOMPAGNEMENT	Gougères aux champignons	Salade verte	Gratin de salsifis	Pomme de terre	Gratin de courgettes	Ratatouille	Lentilles
PRODUIT LAITIER	Morbier (AOP)	(Fromage râpée)	Laitages	Fromage portion	Fromage coupe	Yaourt au fruits	*
DESSERT	Fruits	Compote	*	Fruits	Banane	*	Liégeois

Menu validé le 22/05/2024 par les Services CUISINE/RESTAURATION & NUTRITION DIETETIQUE

	lundi 10 juin 2024	mardi 11 juin 2024	mercredi 12 juin 2024	jeudi 13 juin 2024	vendredi 14 juin 2024	samedi 15 juin 2024	dimanche 16 juin 2024
<u>DEJEUNER</u>	LUNDI MIDI	MARDI MIDI	MERCREDI MIDI	JEUDI MIDI	VENDREDI MIDI	SAMEDI MIDI	DIMANCHE MIDI
ENTREE	Potage de légumes	Melon mixée	Salade de tomate/mozza	Salade de cèleri	Salade composée	Crème de volaille (b)	Salade de perles au légumes
VPO	Bœuf mixée	Poulet mixée	Filet de colin	Palette à la diable mixée	Moules et cube de poisson mixée	Porc mixée	Lapin mixée
ACCOMPAGNEMENT	Purée de Pdt au poivre	Purée d'haricot vert	semoule et puréePetit pois	Purée de carottes	Frites mixée ou purée de pdt	Purée de choux de Bruxelles	Puree de pdt provençales et tomates
PRODUIT LAITIER	Cancoillotte (IGP)	*	*	*	*	Fromage	*
DESSERT	Glace	Pana cotta	Fruits mixées	Pâtisserie	Clafoutis aux cerise	Fruits au sirop	Gâteau des Peres

<u>DINER</u>	LUNDI SOIR	MARDI SOIR	MERCREDI SOIR	JEUDI SOIR	VENDREDI SOIR	SAMEDI SOIR	DIMANCHE SOIR
POTAGE 40% Lég.min.	Potage de légumes	Soupe l'oignon	Soupe de lentilles verte	Potage de légumes	Potage poireaux	Velouté de courgettes	Soupe de poisson
VPO	*	Raviolis de bœuf gratinés	Terrine de fromage	Salade de museau de bœuf	.. Au thon	Omelette	Saucisses mixée
ACCOMPAGNEMENT	Gougères aux champignons	Purée de legumes vert	Gratin de salsifis mixée	Purée de Pomme de terre	Gratin de courgettes mixée	Ratatouille mixée	Lentilles et Pdt mixée
PRODUIT LAITIER	Morbier (AOP)	(Fromage râpée)	Laitages	Fromage portion	Fromage coupe	Yaourt au fruits	*
DESSERT	Fruits mixée	Compote	*	Fruits mixée	Banane	*	Liégeois

Menu validé le 22/05/2024 par les Services CUISINE/RESTAURATION & NUTRITION DIETETIQUE

Références Réglementaires :

- GEM-RCN, Recommandation nutrition, de JUILLET 2015;
- GEM-RCM, Fiche nutrition de la personne âgée, de JUILLET 2015;
- LOI n° 2023-221 : EGALIM III, du 30 MARS 2023;
- PNNS (Programme national nutrition santé) 2019-2023;
- PNA-N (Programme national de l'alimentation et de la nutrition) de SEPTEMBRE 2019;
- IDDSI II (Standardisation internationale des textures adaptées à la dysphagie) de 2019;
- Décret n° 2012-144, du 30 janvier 2012;
- ANSEM Fiche repère sur sécurité alimentaire, convivialité et qualité de vie, de MARS 2018;
- Arrêté du 8 OCTOBRE 2018;
- GBPH (Guides de Bonnes Pratiques d'Hygiène), de NOVEMBRE 2015;
- Le règlement INCO n° 1169/2011 et le décret n° 2015-447 (Allergènes) du 17 avril 2015.

Elaboration des menus

Les menus sont élaborés et validés en collaboration des services **Cuisines/Restauration et Nutrition/Diététique** de l'établissement conformément qu'aux réglementations en vigueur ainsi au décret relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre des services de restauration des établissements sociaux et médico-sociaux.

Ces menus peuvent toutefois être susceptibles de variations sous réserve des contraintes approvisionnements.

L'Instance de "validation" est la COMMISSIONS DE MENUS (CM).

L'Instance de "contrôle" est le COMITÉ DE LIAISON EN ALIMENTATION ET NUTRITION (CLAN).

Légende/Aide à la lecture



= Fait maison

Menu *Végétarien*



= Repas ou plats/composante végétarien

Les fiches techniques des produits utilisés sont disponibles sur simple demande écrite au près du service Cuisines/Restauration : responsable.cuisine@ch-ornans.fr

La viande servie est d'origine française (FR) ou européenne (EU).

Les fromages : Comté (AOP), Morbier (AOP/IGP), Mont-d'or (AOP) sont au lait cru.

LABELS ET AUTRES SIGNES DE QUALITÉ :

IGP = Indication Géographique Protégée

AOP = Appellation d'Origine Protégée

MSC = poisson issu de la pêche durable

BBC = label Bleu Blanc Coeur

VBF / VF = Viande Bovine Française / Volaille Française

HVE = Haute Valeur Environnementale

Les allergies et les intolérances sont inscrites sur le recueil de goût et prise en compte lors des préparations.

Dans le cadre du règlement INCO, nous vous informons que les repas servis sont susceptibles de contenir les allergènes suivant :

La liste des allergènes est périodiquement révisée en fonction des évaluations scientifiques.

via la DGCCRF sous-direction 4 de MAI 2019

Allergènes	Exclusions
Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées) et produits à base de ces céréales.	<ul style="list-style-type: none"> • Sirops de glucose à base de blé, y compris le dextrose. • Maltodextrines à base de blé. • Sirops de glucose à base d'orge. • Céréales utilisées pour la fabrication de distillats ou d'alcool éthylique d'origine agricole pour les boissons spiritueuses et d'autres boissons alcooliques.
Crustacés et produits à base de crustacés.	
Œufs et produits à base d'œufs.	
Poissons et produits à base de poissons.	Gélatine de poisson utilisée comme support pour les préparations de vitamines ou de caroténoïdes ou ichtyocolle utilisée comme agent de clarification dans la bière et le vin.
Arachides et produits à base d'arachide.	
Soja et produits à base de soja.	<ul style="list-style-type: none"> • Huile et la graisse de soja entièrement raffinées. • Tocophérols mixtes naturels. • Phytostérols et esters de phytostérol dérivés d'huiles végétales de soja. • Ester de stanol végétal produit à partir de stérols dérivés d'huiles végétales de soja.
Lait et produits à base de lait (y compris de lactose).	<ul style="list-style-type: none"> • Lactosérum utilisé pour la fabrication de distillats alcooliques, y compris d'alcool éthylique d'origine agricole. • Lactitol.
Fruits à coques (amandes, noisettes, noix, noix de cajou, pécan, macadamia, du Brésil, du Queensland, pistaches) et produits à base de ces fruits.	Fruits à coques utilisés pour la fabrication de distillats alcooliques, y compris d'alcool éthylique d'origine agricole.
Céleri et produits à base de céleri.	
Moutarde et produits à base de moutarde.	
Graines de sésame et produits à base de graines de sésame.	
Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/kg ou 10 mg/l (exprimés en SO2).	
Lupin et produits à base de lupin.	
Mollusques et produits à base de mollusques.	

(A) Plat de substitution sans produit carné et sans porc



Consommez à chaque repas un aliment à base de féculents (pomme de terre, pâtes, riz, lentilles...) et/ou du pain.



Consommez deux fruits par jour, un légume vert cru ou cuit par repas, une crudité par repas (légume vert ou fruit).



Consommez trois à quatre produits laitiers par jour.



Consommez un à deux aliments protéiques par jour (viande, oeuf, poisson)

Pour votre santé, pratiquez une activité physique régulière.



CE SUPPORT EST CONFORME AU PLAN