

	lundi 24 juin 2024	mardi 25 juin 2024	mercredi 26 juin 2024	jeudi 27 juin 2024	vendredi 28 juin 2024	samedi 29 juin 2024	dimanche 30 juin 2024
<u>DEJEUNER</u>	LUNDI MIDI Relais de la flamme	MARDI MIDI	MERCREDI MIDI	JEUDI MIDI	VENDREDI MIDI	SAMEDI MIDI	DIMANCHE MIDI Election legislative
ENTREE	Potage de Légumes	Salade Niçoise	Poireaux en salades	Salade de courgettes	Salade franc comtoise	Potage légumes	Aspic de poisson
VPO	Eminces de Bœuf	Cuisses de poulets	Roti de porc	Bœuf bourguignon	Chipolatas	Poisson au four	Roti de veau forestier
ACCOMPAGNEMENT	Petits pois	Brocolis	Purée de patates douce	Pâtes	Pomme de terre rissolés	Ratatouille	Haricot beurre
PRODUIT LAITIER	Fromage	Petit suisses aromatisés	Fromage blanc au miel	Camembert	*	Comté	*
DESSERT	Flan nappés au caramel	*	*	Pana cotta au caramel	Salade d'agrumes	Fruits	Pâtisserie

<u>DINER</u>	LUNDI SOIR	MARDI SOIR	MERCREDI SOIR	JEUDI SOIR	VENDREDI SOIR	SAMEDI SOIR	DIMANCHE SOIR
POTAGE 40% Lég.min.	Potage de crustacés (b)	Crème de volaille (b)	Crème de champignons (b)	Potage de légumes	Soupe au cresson (b)	Potage de légumes	Potage de vermicelles
VPO	Gratin de cotes de Blettes	Bolognaise	Bruschetta thon	(Lardons)	Terrine de foie de volaille	(chorizo)	Poireau au jambon
ACCOMPAGNEMENT	Salamis	Courgettes	tomate et fromage râpée	Gratin d'endive au bleu	Carottes persillés	Tortilla de Pdt	*
PRODUIT LAITIER	*	Fromage portions	*	*	Fromage portions	Yaourt	Liégeois au chocolat
DESSERT	Fruits cuit au sirop	Fruits cru	Banane	Fruits cru	Crème Pâtissière	*	*

Menu validé le 12/06/2024 par les Services CUISINE/RESTAURATION & NUTRITION DIETETIQUE en Commission de menu Intra cuisine

PAGE 1/2 ANNEXE MENU

	lundi 24 juin 2024	mardi 25 juin 2024	mercredi 26 juin 2024	jeudi 27 juin 2024	vendredi 28 juin 2024	samedi 29 juin 2024	dimanche 30 juin 2024
<b><u>DEJEUNER</u></b>	<b>LUNDI MIDI</b>	<b>MARDI MIDI</b>	<b>MERCREDI MIDI</b>	<b>JEUDI MIDI</b>	<b>VENDREDI MIDI</b>	<b>SAMEDI MIDI</b>	<b>DIMANCHE MIDI</b>
<b>ENTREE</b>	Potage de Légumes	Salade Niçoise	Poireaux en salades	Salade de courgettes	Salade franc comtoise	Potage légumes	Aspic de poisson
<b>VPO</b>	Bœuf mixée	Poulet mixée	Porc mixée	Bourguignon mixée	Saucisses mixée	Poisson au four	Roti de veau mixée
<b>ACCOMPAGNEMENT</b>	Purée de Petits pois	Purée Brocolis	Purée de patates douce	Semoule	Purée de pdt	Ratatouille	Purée d'Haricot
<b>PRODUIT LAITIER</b>	Fromage	Petit suisses aromatisés	Fromage blanc au miel	Fromage portions	*	Fromage crémeux	*
<b>DESSERT</b>	Flan nappés au caramel	*	*	Pana cotta au caramel	Compotes d'agrumes	Fruits	Pâtisserie

<b><u>DINER</u></b>	<b>LUNDI SOIR</b>	<b>MARDI SOIR</b>	<b>MERCREDI SOIR</b>	<b>JEUDI SOIR</b>	<b>VENDREDI SOIR</b>	<b>SAMEDI SOIR</b>	<b>DIMANCHE SOIR</b>
<b>POTAGE 40% Lég.min.</b>	<b>Potage de crustacés (b)</b>	Crème de volaille (b)	Crème de champignons (b)	Potage de légumes	Soupe au cresson (b)	Potage de légumes	Potage de vermicelles
<b>VPO</b>	Gratin de cotes de Blettes	Bolognaise	Flan de thon	(Lardons)	Terrine de foie de volaille	(chorizo)	Poireau au jambon
<b>ACCOMPAGNEMENT</b>	<b>Salamis mixée</b>	Purée de courgettes	Purée de pdt tomate	Gratin d'endive au bleu mixée	<b>Carottes persillés</b>	Tortilla de Pdt	*
<b>PRODUIT LAITIER</b>	*	Fromage portions	*	*	<b>Fromage portions</b>	Yaourt	<b>Liégeois au chocolat</b>
<b>DESSERT</b>	<b>Fruits cuit au sirop</b>	Fruits cru	Banane	Fruits cru	<b>Crème Pâtissière</b>	*	*

Menu validé le 12/06/2024 par les Services CUISINE/RESTAURATION & NUTRITION DIETETIQUE en Commission de menu Intra cuisine

## 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 disponible sur simple demande écrite au près du service Cuisines/Restauration : [responsable.cuisine@ch-ornans.fr](mailto: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.

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

(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.

## 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