



MENU

DU 15 au 21 Juillet 2024

	lundi 15 juillet 2024	mardi 16 juillet 2024	mercredi 17 juillet 2024	jeudi 18 juillet 2024	vendredi 19 juillet 2024	samedi 20 juillet 2024	dimanche 21 juillet 2024
<u>DEJEUNER</u>	LUNDI MIDI Finale EURO Germany	MARDI MIDI	MERCREDI MIDI	JEUDI MIDI	VENDREDI MIDI	SAMEDI MIDI	DIMANCHE MIDI
ENTREE	Salade piémontaise	Salade de tomate	Salade verte composée	Guacamole crevette	Salade de cèleri	Melon	Artichaut en salade
VPO	Saucisse de Francfort	Escalope de dinde	Gratin de légumineuses	Steak Haches de bœuf	Saumon a l'oseille	Chipolatas	Sauté de lapin
ACCOMPAGNEMENT	Chou braisé	Julienne de légumes	aux courgettes	Haricots beurres	Pâtes	Frites	Petits pois Carottes
PRODUIT LAITIER	Fromage de chèvre	*	Comté (AOP/AOC)	Fromage	Fromage portion	Morbier (AOP/AOC)	*
DESSERT	Strudel au pomme	Glace	Banana Bread + coulis	Compote	Fruits	Glace	Pâtisserie

Menu Végétarien

<u>DINER</u>	LUNDI SOIR	MARDI SOIR	MERCREDI SOIR	JEUDI SOIR	VENDREDI SOIR	SAMEDI SOIR	DIMANCHE SOIR
POTAGE 40% Lég.min.	Potage de légumes	Velouté d'asperge (b)	Soupe a l'oignons	Velouté de tomates (b)	Potage de légumes	Crème de volailles (b)	Potage de légumes
VPO	Œufs dure florentine	museau de bœuf	Terrine de foie de volailles	(chorizos)	Gnocchis à la parisienne	Poissons panés	(lardons)
ACCOMPAGNEMENT	(épinards)	Salade de Pdt	Gratin de Salsifis	Rizotto aux chorizos	aux tomates	Ratatouille	Pdt boulangère
PRODUIT LAITIER		*	Fromage râpée	*	Petits suisses	*	Yaourt
DESSERT	Crème dessert praliné	Pruneaux au sirop	Flan caramel	Bananes	*	Fruits	compote

Menu validé le 03/07/2024 par les Services CUISINE/RESTAURATION & NUTRITION DIETETIQUE

	lundi 15 juillet 2024	mardi 16 juillet 2024	mercredi 17 juillet 2024	jeudi 18 juillet 2024	vendredi 19 juillet 2024	samedi 20 juillet 2024	dimanche 21 juillet 2024
<u>DEJEUNER</u>	LUNDI MIDI	MARDI MIDI	MERCREDI MIDI	JEUDI MIDI	VENDREDI MIDI	SAMEDI MIDI	DIMANCHE MIDI
ENTREE	Salade piémontaise	Salade de tomate	Salade verte composée	Guacamole crevette	Salade de cèleri	Melon	Artichaut en salade
VPO	Saucisse mixée	Dinde mixée	Gratin de légumineuses	Steak Haché de bœuf	Saumon a l'oseille	Chipolatas mixée	Lapin mixée
ACCOMPAGNEMENT	Chou braisé mixée	Purée de légumes	aux courgettes	Purée d'haricots	Semoule	Purée de Pdt	Purée petits pois Carottes
PRODUIT LAITIER	Fromage de chèvre	*	Comté (AOP/AOC)	Fromage	Fromage portion	Morbier (AOP/AOC)	*
DESSERT	Strudel au pomme	Glace	Banana Bread + coulis	Compote	Fruits	Glace	Pâtisserie

<u>DINER</u>	LUNDI SOIR	MARDI SOIR	MERCREDI SOIR	JEUDI SOIR	VENDREDI SOIR	SAMEDI SOIR	DIMANCHE SOIR
POTAGE 40% Lég.min.	Potage de légumes	Velouté d'asperge (b)	Soupe a l'oignons	Velouté de tomates (b)	Potage de légumes	Crème de volailles (b)	Potage de légumes
VPO	Œufs dure florentine	Museau de bœuf mixée	Terrine de foie de volailles	Chorizos mixée	Gnocchis à la parisienne	Poissons panés	Lardons
ACCOMPAGNEMENT	(épinards)	Purée de Pdt	Gratin de Salsifis	Polenta	aux tomates	Ratatouille mixée	Purée de Pdt
PRODUIT LAITIER		*	Fromage râpée	*	Petits suisses	*	Yaourt
DESSERT	Crème dessert praliné	Pruneaux au sirop	Flan caramel	Bananes	*	Fruits	compote

Menu validé le 03/07/2024 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

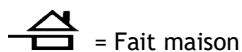
Les menus sont élaborés et validés en collaboration des services **Cuisines/Restauration et Nutrition/Diététique** de l'établissement conformément qu'aux réglementations en vigueur ainsi au décret relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre des services de restauration des établissements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

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.

 Santé publique France

 manger bouger
PROGRAMME NATIONAL NUTRITION SANTE

CE SUPPORT EST CONFORME AU PLAN

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