



	lundi 22 juillet 2024	mardi 23 juillet 2024	mercredi 24 juillet 2024	jeudi 25 juillet 2024	vendredi 26 juillet 2024	samedi 27 juillet 2024	dimanche 28 juillet 2024
<u>DEJEUNER</u>	LUNDI MIDI	MARDI MIDI	MERCREDI MIDI	JEUDI MIDI	VENDREDI MIDI	SAMEDI MIDI	DIMANCHE MIDI
ENTREE	Soupe de légumes	Salade d'haricots verts	Salades d'endives	Courgettes râpées	Salade verte	Potage de légumes	Pâte en croute
VPO	Aiguillettes de poulet	Paleron	Tête de veau	Saucisse de Morteau (IGP)	Brandade de poisson	Sauté de porc au olives	Emincés de bœuf
ACCOMPAGNEMENT	Cotes de blettes	Chou frisé	Gratin de Pdt	Lentilles	(purée)	Choux fleurs au comté	Pâte : Pastito
PRODUIT LAITIER	*	Fromage blanc	*	*	Fromage coupe	*	*
DESSERT	Crème dessert	aux fruits	Ile flottante	Pana cotta	Fruits	Yaourt	Salade de fruits rouges

<u>DINER</u>	LUNDI SOIR	MARDI SOIR	MERCREDI SOIR	JEUDI SOIR	VENDREDI SOIR	SAMEDI SOIR	DIMANCHE SOIR
POTAGE 40% Lég.min.	Potage de légumes	Crémé de champignons	Velouté d'asperge (b)	Veloute de tomate (b)	Soupe de Cresson (b)	Potage de légumes	Soupe à l'oignons
VPO	Quenelles	Roestis	Poisson blanc	Omelettes	*	Tarte aux fromage	.. au Jambon
ACCOMPAGNEMENT	Poêlée provençale	Pommes de terres	Fondue de Poireaux	Ratatouille	Gratin de pâtes	Salade verte	Endives..
PRODUIT LAITIER	*	Cancoillottes	*	Fromage portion	*	*	Fromage Râpée
DESSERT	Liégeois	Crème renversée	Bananes	Pruneaux au sirop	Compote	Coupelle de fruits	Clafoutis

Menu validé le 04/07/2024 par les Services CUISINE/RESTAURATION & NUTRITION DIETETIQUE

	lundi 22 juillet 2024	mardi 23 juillet 2024	Bœuf	jeudi 25 juillet 2024	vendredi 26 juillet 2024	samedi 27 juillet 2024	dimanche 28 juillet 2024
<u>DEJEUNER</u>	LUNDI MIDI	MARDI MIDI	MERCREDI MIDI	JEUDI MIDI	VENDREDI MIDI	SAMEDI MIDI	DIMANCHE MIDI
ENTREE	Soupe de légumes	Salade d'haricots verts	Salades d'endives	Courgettes râpées	Salade verte	Potage de légumes	Pâte en croute
VPO	Poulet mixée	Paleron mixée	Veau mixée	Saucisse de mixée	Brandade de poisson	Porc Mixée	Bœuf de mixée
ACCOMPAGNEMENT	Purée de blettes	Purée de Chou frisé	Purée de Pdt	Purées Lentilles	(purée)	Purée Choux fleurs au comté	Semoule
PRODUIT LAITIER	*	Fromage blanc	*	*	Fromage coupe	*	*
DESSERT	Crème dessert	aux fruits	Ile flottante	Pana cotta	Fruits	Yaourt	Salade de fruits rouges

<u>DINER</u>	LUNDI SOIR	MARDI SOIR	MERCREDI SOIR	JEUDI SOIR	VENDREDI SOIR	SAMEDI SOIR	DIMANCHE SOIR
POTAGE 40% Lég.min.	Potage de légumes	Crémé de champignons	Velouté d'asperge (b)	Veloute de tomate (b)	Soupe de Cresson (b)	Potage de légumes	Soupe à l'oignons
VPO	Quenelles	Lardons	Poisson blanc	Omelettes	*	Tarte aux fromage	.. au Jambon
ACCOMPAGNEMENT	Poêlée provençale mixée	Purée pommes de terres	Purée de légumes	Ratatouille mixée	Polenta gratinée	Purée de Légumes	Endives..
PRODUIT LAITIER	*	Cancoillottes	*	Fromage portion	*	*	Fromage Râpée
DESSERT	Liégeois	Crème renversée	Bananes	Pruneaux au sirop	Compote	Coupelle de fruits	Clafoutis

Menu validé le 04/07/2024 par les Services CUISINE/RESTAURATION & NUTRITION DIETETIQUE

Références Réglementaires :

- GEM-RCN, Recommdation 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



= 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

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.



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