



	lundi 5 août 2024	mardi 6 août 2024	mercredi 7 août 2024	jeudi 8 août 2024	vendredi 9 août 2024	samedi 10 août 2024	dimanche 11 août 2024
<u>DEJEUNER</u>	LUNDI MIDI	MARDI MIDI	MERCREDI MIDI	JEUDI MIDI	VENDREDI MIDI	SAMEDI MIDI	DIMANCHE MIDI
ENTREE	Potage de Légumes	Salades verte chèvre	Salade courgette / carottes	Salades de betteraves	Salades de tomates	Pâtes de campagne	Potage de légumes
VPO	Steak Haché de veau	Bœuf Bourguignons	Emincés de dinde	Sauté de porc	Poisson pané	Chipolatas	Rôti de veau
ACCOMPAGNEMENT	Pâtes	Purée de pdt	Riz pilaf	Brocolis	Ratatouille	Frites	Carottes au herbes
PRODUIT LAITIER	Fromage Portion	*	Fromage portion		Fromage	Fromage blanc	*
DESSERT	Compote	Poire Belle Helene	Fruits	Clafoutis	Fruits	a la crème de marrons	Pâtisserie

<u>DINER</u>	LUNDI SOIR	MARDI SOIR	MERCREDI SOIR	JEUDI SOIR	VENDREDI SOIR	SAMEDI SOIR	DIMANCHE SOIR
POTAGE 40% Lég.min.	Crème de volaille	Potage Dubarry	Potage de légumes	Velouté d'asperge	Velouté de carottes	Potage de Légumes	Velouté de Tomates
VPO	Omelette	Quenelles Sauce Mornay	Knack	(Bœuf)	Œufs dure	Crêpe au champignons	Salamis
ACCOMPAGNEMENT	Haricots verts	Poêlée bretonne	Lentilles	Macaronis carbonara	Salades Macédoine	Salade Composée	Gratin dauphinois
PRODUIT LAITIER	Fromage blanc au	Camembert	*	Fromage coupe	*	*	Yaourt
DESSERT	fruits	Fruits	Ananas au sirop	Fruits au sirop	Crème caramel	Fruits	*

Menu validé le 17/07/2024 par les Services CUISINE/RESTAURATION & NUTRITION DIETETIQUE

	lundi 5 août 2024	mardi 6 août 2024	mercredi 7 août 2024	jeudi 8 août 2024	vendredi 9 août 2024	samedi 10 août 2024	dimanche 11 août 2024
<u>DEJEUNER</u>	LUNDI MIDI	MARDI MIDI	MERCREDI MIDI	JEUDI MIDI	VENDREDI MIDI	SAMEDI MIDI	DIMANCHE MIDI
ENTREE	Potage de Légumes	Salades verte chèvre	Salade courgette /carottes	Salades de betteraves	Salades de tomates	Pâtes de campagne	Potage de légumes
VPO	Steak Haché de veau	Bœuf Bourguignons	Emincés de dinde	Sauté de porc	Poisson pané	Chipolatas	Rôti de veau
ACCOMPAGNEMENT	Semoule	Purée de pdt	Polenta	Purée de brocolis	Ratatouille mixée	Frites	Purée de carottes
PRODUIT LAITIER	Fromage Portion	*	Fromage portion		Fromage	Fromage blanc	*
DESSERT	Compote	Poire Belle Helene	Fruits	Clafoutis	Fruits	a la crème de marrons	Pâtisserie

<u>DINER</u>	LUNDI SOIR	MARDI SOIR	MERCREDI SOIR	JEUDI SOIR	VENDREDI SOIR	SAMEDI SOIR	DIMANCHE SOIR
POTAGE 40% Lég.min.	Crème de volaille	Potage Dubarry	Potage de légumes	Velouté d'asperge	Velouté de carottes	Potage de Légumes	Velouté de Tomates
VPO	Omelette	Quenelles Sauce Morny	Knack	(Bœuf)	Œufs dure	Crêpe au champignons	Salamis
ACCOMPAGNEMENT	Purée d'Haricots verts	Poêlée bretonne mixée	Purée Lentilles/Pdt	Semoule	Purée de Légumes	Purée de Légumes	Purée de Pdt
PRODUIT LAITIER	Fromage blanc au	Camembert	*	Fromage coupe	*	*	Yaourt
DESSERT	fruits	Fruits	Ananas au sirop	Fruits au sirop	Crème caramel	Fruits	*

Menu validé le 17/07/2024 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 ichthyocolle 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