







	lundi 12 août 2024	mardi 13 août 2024	mercredi 14 août 2024	jeudi 15 août 2024	vendredi 16 août 2024	samedi 17 août 2024	dimanche 18 août 2024
<u>DEJEUNER</u>	LUNDI MIDI	MARDI MIDI	MERCREDI MIDI	JEUDI MIDI	VENDREDI MIDI	SAMEDI MIDI	DIMANCHE MIDI
ENTREE	Soupe au cresson (b)	Salade de céleri	Tomate Mozzarella	Terrine de légumes	Salade de carottes	Potage de légumes	Asperge en salade
VPO	Escalopes de dinde	Echine de porc	Lasagne végétarienne à l'aubergine	Rôti de porc	Moules	Cuisse de poulet	Sauté de Veau
ACCOMPAGNEMENT	Riz au petits pois	Lentilles à la tomate	Menu Végétarien	Flageolets	Pdt risolée	Haricots verts	Pâtes
PRODUIT LAITIER	Fromage	*	Morbier (IGP)	*	Comté (AOP/AOC)	Fromage	*
DESSERT	Pana cotta au fruits	Fruits au sirop	Pomme au four au miel	Vacherin (glace)	Fruits	Crème dessert	Ile Flottante

<u>DINER</u>	LUNDI SOIR	MARDI SOIR	MERCREDI SOIR	JEUDI SOIR	VENDREDI SOIR	SAMEDI SOIR	DIMANCHE SOIR
POTAGE 40% Lég.min.	Soupe au cresson (b)	Velouté de tomate (b)	Potage de légumes	Crème de champignon des bois (b)	Soupe à l'oignon	Potage de légumes	Crème de volaille (b)
VPO	Ravioli	Gougères "Caroline"	Sardine au beurre	(bœuf)	Omelette	Croque monsieur	Tarte au fromage
ACCOMPAGNEMENT	Salade composée	Salade verte	Salade de pdt composée	Pâte à la bolognaise	Ratatouille	*	*
PRODUIT LAITIER	*	*	Petit suisse	*	*	Fromage blanc	*
DESSERT	Pruneaux à l'anglaise	Banane	*	Gâteau de riz au laits	Fruits	aux fruits	Compote

Menu validé le 24/04/2024 par les Services CUISINE/RESTAURATION & NUTRITION DIETETIQUE

	lundi 12 août 2024	mardi 13 août 2024	mercredi 14 août 2024	jeudi 15 août 2024	vendredi 16 août 2024	samedi 17 août 2024	dimanche 18 août 2024
<u>DEJEUNER</u>	LUNDI MIDI	MARDI MIDI	MERCREDI MIDI	JEUDI MIDI	VENDREDI MIDI	SAMEDI MIDI	DIMANCHE MIDI
ENTREE	Soupe au cresson (b)	Salade de céleri	Tomate Mozzarella 	Terrine de légumes	Salade de carottes	Potage de légumes	Asperge en salade
VPO	Dinde mixée	Porc mixée	Hachis végétarien à l'aubergine 	Rôti mixée	Moules et Poisson mixée	Poulet mixée	Veau mixée
ACCOMPAGNEMENT	Purée de petit pois	Purée de lentilles à la tomate	Menu Végétarien 	Purée de Flageolets	Purée de Pdt	Purée haricots verts	Semoule
PRODUIT LAITIER	Fromage	*	Morbier (IGP)	*	Comté (AOP/AOC)	Fromage	*
DESSERT	Pana cotta au fruits	Fruits au sirop	Pomme au four au miel 	Vacherin (glace)	Fruits mixée cru	Crème dessert	Ile Flottante

	LUNDI SOIR	MARDI SOIR	MERCREDI SOIR	JEUDI SOIR	VENDREDI SOIR	SAMEDI SOIR	DIMANCHE SOIR
POTAGE 40% Lég.min.	Soupe au cresson (b)	Velouté de tomate (b)	Potage de légumes	Crème de champignon des bois (b)	Soupe à l'oignon	Potage de légumes	Crème de volaille (b)
VPO	Ravioli	Gougères "Caroline"	Sardine au beurre	(bœuf)	Omelette	Croque monsieur	Tarte au fromage
ACCOMPAGNEMENT	Salade composée	Salade verte	Salade de pdt composée	Pâte à la bolognaise	Ratatouille	*	*
PRODUIT LAITIER	*	*	Petit suisse	*	*	Fromage blanc	*
DESSERT	Pruneaux à l'anglaise	Banane	*	Gâteau de riz au laits	Fruits mixée cru	aux fruits	Compote

Menu validé le 24/04/2024 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.



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