



	lundi 19 août 2024	mardi 20 août 2024	mercredi 21 août 2024	jeudi 22 août 2024	vendredi 23 août 2024	samedi 24 août 2024	dimanche 25 août 2024
<u>DEJEUNER</u>	LUNDI MIDI	MARDI MIDI	MERCREDI MIDI	JEUDI MIDI	VENDREDI MIDI	SAMEDI MIDI	DIMANCHE MIDI
ENTREE	Crème de volaille (b)	Melon	Terrine de campagne	Taboulé	Salade de betterave rouges	Potage de légumes	Aspic (œuf)
VPO	Tajine de poulet	Emincé de bœuf	Paupiette de veau	Rôti de dinde	Poisson grillé	Roti de veau	Langue de bœuf sauce piquante
ACCOMPAGNEMENT	et ses légumes	Pâtes tricolore	Haricot plats	Petit pois tomate	Riz safrané	Carottes	Purée de Pdt
PRODUIT LAITIER	Comté (AOP/AOC)	Fromage	*	Morbier	*	*	*
DESSERT	Salade de fruits	Mousse au chocolats	Glace	Fruits	Crème dessert	Fruits	Glace (Coupe melba)

	LUNDI SOIR	MARDI SOIR	MERCREDI SOIR	JEUDI SOIR	VENDREDI SOIR	SAMEDI SOIR	DIMANCHE SOIR
<u>DINER</u>	LUNDI SOIR	MARDI SOIR	MERCREDI SOIR	JEUDI SOIR	VENDREDI SOIR	SAMEDI SOIR	DIMANCHE SOIR
POTAGE 40% Lég.min.	Crème de volaille (b)	Potage de légumes	Velouté de bolet (b)	Potage de légumes	Velouté Poireau Pdt	Potage de légumes	Soupe a l'oignon
VPO	Œufs a la florentine	Brandade de merlu	*	Jambon blanc	Quiche Lorraine	Crêpe jambon fromage	Saucisse de Morteau (IGP)
ACCOMPAGNEMENT	(Epinards)	(Purée de Pdt)	Gratin dauphinois	Gratin de salsifis	Salade verte	Poêlée campagnarde	Roesti
PRODUIT LAITIER	*	*	Fromage coupe	*			Cancoillotte
DESSERT	Crème dessert	Banane	Compote	Fruits au sirop	Fruits	Entremet	Crème pâtissière

Menu validé le 01/08/2024 par les Services CUISINE/RESTAURATION & NUTRITION DIETETIQUE

	lundi 19 août 2024	mardi 20 août 2024	mercredi 21 août 2024	jeudi 22 août 2024	vendredi 23 août 2024	samedi 24 août 2024	dimanche 25 août 2024
<u>DEJEUNER</u>	LUNDI MIDI	MARDI MIDI	MERCREDI MIDI	JEUDI MIDI	VENDREDI MIDI	SAMEDI MIDI	DIMANCHE MIDI
ENTREE	Crème de volaille (b)	Melon	Terrine de campagne	Taboulé	Salade de betterave rouges	Potage de légumes	Aspic (œuf)
VPO	Tajine de poulet	Bœuf mixée	Paupiette de veau mixée	Dinde mixée	Poisson grillé	Veau mixée	Langue de bœuf sauce piquante
ACCOMPAGNEMENT	Purée légumes	Semoule	Purée Haricot plats	Purée de Petit pois tomate	Polenta	Purée de Carottes	Purée de Pdt
PRODUIT LAITIER	Comté (AOP/AOC)	Fromage	*	Morbier	*	*	*
DESSERT	Salade de fruits	Mousse au chocolats	Glace	Fruits	Crème dessert	Fruits	Glace (Coupe melba)

	LUNDI SOIR	MARDI SOIR	MERCREDI SOIR	JEUDI SOIR	VENDREDI SOIR	SAMEDI SOIR	DIMANCHE SOIR
POTAGE 40% Lég.min.	Crème de volaille (b)	Potage de légumes	Velouté de bolet (b)	Potage de légumes	Velouté Poireau Pdt	Potage de légumes	Soupe a l'oignon
VPO	Œufs a la florentine	Brandade de merlu	*	Jambon blanc	Quiche Lorraine	Crêpe jambon fromage	Saucisse mixée
ACCOMPAGNEMENT	(Epinards)	(Purée de Pdt)	Gratin dauphinois	Gratin de salsifis	Purée de Légumes	Poêlée campagnarde mixée	Roesti
PRODUIT LAITIER	*	*	Fromage coupe	*			Cancoillotte
DESSERT	Crème dessert	Banane	Compote	Fruits au sirop	Fruits	Entremet	Crème pâtissière

Menu validé le 01/08/2024 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

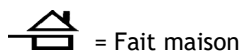
Les menus sont élaborés et validés en collaboration des services **Cuisines/Restauration et Nutrition/Diététique** de l'établissement conformément qu'aux réglementations en vigueur ainsi au décret relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre des services de restauration des établissements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



= 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 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