



	lundi 26 août 2024	mardi 27 août 2024	mercredi 28 août 2024	jeudi 29 août 2024	vendredi 30 août 2024	samedi 31 août 2024	dimanche 1 septembre 2024
<u>DEJEUNER</u>	LUNDI MIDI	MARDI MIDI	MERCREDI MIDI	JEUDI MIDI	VENDREDI MIDI	SAMEDI MIDI	DIMANCHE MIDI
ENTREE	Potage de légumes	Salade de concombre	Salade de tomates	Salade de courgette/féta	Salade de cervelas	Potage avec légumes	Oeuf mimosa
VPO	Cuisse de poulet	Blanquette de veau	Steak hachée de bœuf	Emincés de dinde	Filet de colin grillé	Cotés de porc	Saucisse de Morteau
ACCOMPAGNEMENT	Semoule à la tomate	Riz	Petit pois carottes	Haricots vert	Purée de patates douce	Epinards	Frites
PRODUIT LAITIER	Fromage coupe	*	Fromage	*	Fromage	*	Fromage
DESSERT	Fruits	Glace	Compote	Banana Slipt	Fruits	Mousse de fruits	Poire façon Belle-Hélène

<u>DINER</u>	LUNDI SOIR	MARDI SOIR	MERCREDI SOIR	JEUDI SOIR	VENDREDI SOIR	SAMEDI SOIR	DIMANCHE SOIR
POTAGE 40% Lég.min.	Velouté de choux fleurs	Potage de légumes	Soupe façon gaspacho chaud	Veloute de carottes	Veloute poireau Pdt (b)	Soupe de pois	Velouté au Haricots verts
VPO	(Porc)	Terrine de Comté	(Thon blanc)	Lardons	Croque Monsieur	Raviolis de Bœuf	*
ACCOMPAGNEMENT	Endives au jambon	Julienne de légumes	Pâtes au thon	Ragoût de Pdt	Salade verte	Salade composé	Gratin de choux fleurs
PRODUIT LAITIER	Yaourt	Fromage	*	Fromage	*	Fromage blanc	Comté
DESSERT	*	Crème dessert spéculos	Gâteau de semoule au chocolats	Crème dessert	Petits suisses	aux fruits	Entremets

Menu validé le 22/08/2024 par les Services CUISINE/RESTAURATION & NUTRITION DIETETIQUE

	lundi 26 août 2024	mardi 27 août 2024	mercredi 28 août 2024	jeudi 29 août 2024	vendredi 30 août 2024	samedi 31 août 2024	dimanche 1 septembre 2024
<u>DEJEUNER</u>	LUNDI MIDI	MARDI MIDI	MERCREDI MIDI	JEUDI MIDI	VENDREDI MIDI	SAMEDI MIDI	DIMANCHE MIDI
ENTREE	Potage de légumes	Salade de concombre	Salade de tomates	Salade de courgette/féta	Salade de cervelas mixée	Potage avec légumes	Oeuf mimosa
VPO	Poulet mixée	Veau mixée	Bœuf mixée	Dinde mixée	Filet de colin grillé	Cotés de porc mixée	Saucisse de Morteau mixée
ACCOMPAGNEMENT	Semoule à la tomate	Palenta	Purée petit pois carottes	Purée haricots vert	Purée de patates douce	Epinards hachés	Purée de Pdt
PRODUIT LAITIER	Fromage coupe	*	Fromage	*	Fromage	*	Fromage
DESSERT	Fruits mixée	Glace	Compote	Banana Slipt	Fruits mixée	Mousse de fruits	Poire façon Belle-Hélène

<u>DINER</u>	LUNDI SOIR	MARDI SOIR	MERCREDI SOIR	JEUDI SOIR	VENDREDI SOIR	SAMEDI SOIR	DIMANCHE SOIR
POTAGE 40% Lég.min.	Velouté de choux fleurs	Potage de légumes	Soupe façon gaspacho chaud	Veloute de carottes	Veloute poireau Pdt (b)	Soupe de pois	Velouté au Haricots verts
VPO	(Porc)	Terrine de Comté	(Thon blanc)	Lardons	Croque Monsieur	Raviolis de Bœuf	*
ACCOMPAGNEMENT	Endives au jambon	Purée de Légume	Semoule au thon	Ragoût de Pdt	Purée de légumes	Salade composé	Gratin de choux fleurs
PRODUIT LAITIER	Yaourt	Fromage	*	Fromage	*	Fromage blanc	Comté
DESSERT	*	Crème dessert spéculos	Gâteau de semoule au chocolats	Crème dessert	Petits suisses	aux fruits	Entremets

Menu validé le 22/08/2024 par les Services CUISINE/RESTAURATION & NUTRITION DIETETIQUE

Références Réglementaires :

- GEM-RCN, Recommdation nutrition, de JUILLET 2015;
- GEM-RCM, Fiche nutrition de la personne agée, 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

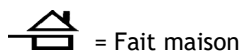
Les menus sont élaborés et validés en collaboration des services **Cuisines/Restauration et Nutrition/Diététique** de l'établissement conformément qu'aux réglementations en vigueur ainsi au décret relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre des services de restauration des établissements 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 SO ₂).	
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 cruditité 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