



CENTRE HOSPITALIER
ORNANS

MENU

DU 9 au 15 Septembre 2024

	MIDI	SOIR
<i>lundi 9 septembre 2024</i>	Potage de légumes Escalope de Dinde Purée de Pdt Fromage Melon	Bouillon de Tapioca Œuf à la florentine * Riz au lait
<i>mardi 10 septembre 2024</i>	Sardine à l'huile Paupiette de veau sauce forestière Carottes vichy Crème praliné *	Potage de Légumes Pates bolognaise Petits suisses *
<i>mercredi 11 septembre 2024</i>	Salade verte au chèvre Tête de veau sauce gribiche Pdt persillés * Raisin	Soupe a l'oignons Quenelles de volaille Jardiniere de légumes Comté (AOP/AOC) Bananes
<i>jeudi 12 septembre 2024</i>	Salade de carotte maison Eminces de porc choux de bruxelles Camembert Abricot au sirop	Potage de Légumes Quiches lorraines * Fromage blanc *
<i>vendredi 13 septembre 2024</i>	Salade de bettraves Dos de colin au basilic Riz Roquefort (AOP) Entremet au mandarine	Potage de légumes Jambon blanc Gratin de cotes de bettes * Compote
<i>samedi 14 septembre 2024</i>	Veloute de poireaux et Pdt (b) Steak hachés de bœuf haricots vert * Melon	Véloute de tomates (b) Brandades Purée de pdt Saint Paulin Yaourt aux fruits
<i>dimanche 15 septembre 2024</i>	Guacamole crevettes Cuisse de canettes Pâtes Brie Pâtisseries	Soupe au cresson (b) Panée du fromager Ratatouille * Prunes

Menu validé le 29/08/2024 par les Services CUISINE/RESTAURATION & NUTRITION DIETETIQUE PAGE 1/2 ANNEXE MENU

Semaine N° **7**

MENU en texture Mixée

DU 9 au 15 Septembre 2024

	MIDI	SOIR
<i>Lundi 9 septembre 2024</i>	Potage de légumes Escalope de Dinde Purée de Pdt Fromage Melon	Bouillon de Tapioca Œuf à la florentine * Riz au lait
<i>Mardi 10 septembre 2024</i>	Sardine à l'huile Paupiette de veau sauce forestière Purée de carottes Crème praliné *	Potage de Légumes Semoule bolognaise Petits suisses *
<i>Mercredi 11 septembre 2024</i>	Salade verte au chèvre Tête de veau sauce gribiche Pdt persillés * Raisin	Soupe a l'oignons Quenelles de volaille Purée de légumes Comté (AOP/AOC) Bananes
<i>Jeudi 12 septembre 2024</i>	Salade de carotte maison Eminces de porc Purée de chou de bruxelles Camembert Abricot au sirop	Potage de Légumes Flan au jambon et fromage * Fromage blanc *
<i>Vendredi 13 septembre 2024</i>	Salade de bettraves Dos de colin au basilic Palenta Roquefort (AOP) Entremet au mandarine	Potage de légumes Jambon blanc Gratin de cotes de bettes * Compote
<i>Samedi 14 septembre 2024</i>	Veloute de poireaux et Pdt (b) Steak hachés de bœuf Purée d'haricots vert * Melon	Véloute de tomates (b) Brandades Purée de pdt Saint Paulin Yaourt aux fruits
<i>dimanche 15 septembre 2024</i>	Guacamole crevettes Cuisse de canettes Semoule Brie Pâtisseries	Soupe au cresson (b) Panée du fromager Ratatouille * Prunes

Menu validé le 29/08/2024 par les Services CUISINE/RESTAURATION & NUTRITION DIETETIQUE PAGE 1/2 ANNEXE MENU

Semaine No 7

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

Menu *Végétarien*



= 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.