



		MIDI	SOIR
LUNDI	<u>21/10/24</u>	Potage de légumes Palette à la provençal Pastitto Caprese Fromage Salades d'argumes	Bouillon de Tapioca Omellette Purée de Patate douce * Riz au lait
MARDI	<u>22/10/24</u>	Sardine à l'huile Paupiettes de veau Carottes vichy Creme dessert *	Potage de Légumes Hachée de bœufs Pates bolognaise Petits suisses *
MERCREDI	<u>23/10/24</u>	Salade verte + Chevre Tête de veau Pdt persillés * Poire Nashi	Soupe a l'oignons Quenelles de volaille Fourme d'Ambert Bananes
JEUDI	<u>24/10/24</u>	Salade de carottes Eminces de porc Choux de Bruxelles Bleu Abricot au sirop	Soupe/Potage/ Bouillon Quiches lorraines Salade d'endive Fromage blanc *
VENDREDI	<u>25/10/24</u>	Salade de bettraves Dos de Colin sauce basquaise Riz Mamirolle Entremets Mandarine	Potage de légumes Jambon blanc Gratin de cotes de bettes * Compote
SAMEDI	<u>26/10/24</u>	Veloute de poireaux et Pdt (b) Steak hachés de bœuf Haricots vert * Pomme	Véloute de tomates (b) Brandades Purée de pdt Fromages aux noix Yaourt
DIMANCHE	<u>27/10/24</u>	Guacamole crevettes Cuisse de canettes Pâtes Comté Pâtisseries	Soupe au cresson (b) Panée du fromager Ratatouille * Ananas

Menu validé le 17/10/2024 par les Services CUISINE/RESTAURATION & NUTRITION DIETETIQUE PAGE 1/2 ANNEXE MENU

Semaine No 7



CENTRE HOSPITALIER
ORNANS

MENU en texture Mixée

DU 21 au 27 Octobre 2024

		MIDI	SOIR
LUNDI	21/10/24	Sardine à l'huile Paupiettes de veau Polenta tomate Creme dessert *	Potage de Légumes Hachée de bœufs Pates bolognaise Petits suisses *
MARDI	22/10/24	Salade verte + Chevre Tête de veau Purée de Carottes * Poire Nashi	Soupe a l'oignons Semoule bolognaise Fourme d'Ambert Bananes
MERCREDI	23/10/24	Salade verte au chèvre Veau mixée Purée de Pomme de terre Bleu Raisin	Soupe/Potage/ Bouillon Quiches lorraines Purée de légumes Fromage blanc *
JEUDI	24/10/24	Salade de carotte maison Dos de Colin sauce basquaise Purée de chou de bruxelles Mamirolle Entremets Mandarine	Potage de Légumes Jambon blanc Purée de légumes * Compote
VENDREDI	25/10/24	Veloute de poireaux et Pdt (b) Steak hachés de bœuf Polenta * Pomme	Véloute de tomates (b) Brandades Purée de pdt Fromages aux noix Yaourt
SAMEDI	26/10/24	Guacamole crevettes Cuisse de canettes Purée de Haricots vert Comté Melon	Soupe au cresson (b) Panée du fromager Ratatouille * Ananas
DIMANCHE	27/10/24	0 0 Semoule 0 0	0 0 Purée de légumes 0 Ananas mixée

Menu validé le 17/10/2024 par les Services CUISINE/RESTAURATION & NUTRITION DIETETIQUE PAGE 1/2 ANNEXE MENU

Semaine No 7

Affiché le 18/10/2024

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.