



CENTRE HOSPITALIER
ORNANS

MENU

DU 9 au 15 décembre 2024

		MIDI	SOIR
LUNDI	09/12/24	Potage légumes Blanquette de veau Blé Fromage blanc creme de de marron *	Potage de bolets Sauté de dinde Brocolis Fromage Kiwi
MARDI	10/12/24	Surimi mayonnaise (viande de bœuf) Chou farcie Comté Clémentine	Potage légumes Knack Polenta Samos double crème Entremets
MERCREDI	11/12/24	Salade de perle Aiguillette de poulet Pdt & châtaigne Yaourt au fruit *	Potage de légumes Œuf florentine (Epinards) Roquefort Banane
JEUDI	12/12/24	Roulade de volaille au olive rôti de veau Cotes de blettes Morbier Flan	Velouté de courgettes Steak Fromager Riz Creme dessert *
VENDREDI	13/12/24	Salade de betterave Colin Pomme de terre rissolées Brie Ananas	Potage de légumes (Lardons de porc) Quiche lorraine Fromage au noix Liégeois
SAMEDI	14/12/24	Potage de Légumes porc sauté Ratatouille d'hiver Camembert Salade d'agrumes	Potage de légumes Pain de thon (chaud) Haricots vert Semoule au lait *
DIMANCHE	15/12/24	Pâté de campagne Sauté de cerf Purée de Courge * Pâtisserie	Potage de vermicelle (viande de bœuf) Pates bolognaise St Nectaire Fruit au sirop

Menu validé le 28/11/2024 par les Services CUISINE/RESTAURATION & NUTRITION DIETETIQUE PAGE 1/2 ANNEXE MENU

Semaine No 6

Affiché le 29/11/2024



CENTRE HOSPITALIER
ORNANS

MENU en texture Mixée

DU 9 au 15 décembre 2024

		MIDI	SOIR
LUNDI	09/12/24	Potage légumes Veau mixée Semoule Fromage blanc creme de de marron *	Potage de bolets Dinde mixée Brocolis Fromage Kiwi
MARDI	10/12/24	Surimi mayonnaise (viande de bœuf) Chou farcie Comté Clémentine	Potage légumes Knack Polenta Samos double crème Entremets
MERCREDI	11/12/24	Salade de perle Poulet mixée Pdt & châtaigne Yaourt au fruit *	Potage de légumes Œuf florentine (Epinards) Roquefort Banane
JEUDI	12/12/24	Roulade de volaille au olive Veau mixée Cotes de blettes Morbier Flan	Velouté de courgettes Steak Fromager Riz Creme dessert *
VENDREDI	13/12/24	Salade de betterave Colin Pomme de terre rissolées Brie Ananas	Potage de légumes (Lardons de porc) Quiche lorraine Fromage au noix Liégeois
SAMEDI	14/12/24	Potage de Légumes Porc mixée Ratatouille d'hiver Camembert Salade d'agrumes	Potage de légumes Pain de thon (chaud) Haricots vert Semoule au lait *
DIMANCHE	15/12/24	Pâté de campagne cerf mixée Purée de Courge * Pâtisserie	Potage de vermicelle (viande de bœuf) Pates bolognaise St Nectaire Fruit au sirop

Menu validé le 28/11/2024 par les Services CUISINE/RESTAURATION & NUTRITION DIETETIQUE PAGE 1/2 ANNEXE MENU

Semaine N°6

Affiché le 29/11/2024

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

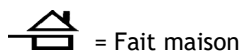
Les menus sont élaborés et validés en collaboration des services **Cuisines/Restauration et Nutrition/Diététique** de l'établissement conformément qu'aux réglementations en vigueur ainsi au décret relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre des services de restauration des établissements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



= 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 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