



CENTRE HOSPITALIER  
ORNANS

# MENU

## DU 16 au 22 décembre 2024

		MIDI	SOIR
LUNDI	16/12/24	Potage de légume (lardons) Morbiflette * Poire	Bouillon petite pâte Œuf dur Carottes vichy * Pana cotta
MARDI	17/12/24	Salade de cèleri Langue de bœuf Purée de Pdt Crème dessert *	Potage Dubarry (Lardons) Pâte carbonara Yaourt *
MERCREDI	18/12/24	Sardine Paupiette de veau Flageolet Comté (AOP/AOC) Clémentine	Soupe poireaux Tarte au fromage Poireaux Camembert Compote
JEUDI	19/12/24	Salade de betterave Paleron de bœuf Potée de légumes : Carottes, Navet, Chou Petits pois. Pdt Brie Pruneaux à la creme anglaise	Potage de légumes Gnocchi à la parisienne à la sauce tomate Entremet *
VENDREDI	20/12/24	Truite fumé Sauté de Chevreuil Tagliatelles Crottin de chèvre aux raisin sec Buche roulé à la châtaigne	Soupe potiron Saucisse de Morteau Lentilles * Banane
SAMEDI	21/12/24	Potage de légume Emincé de bœuf Salsifis aux herbes * Salade de fruits	Soupe tomate Poisson pané Pdt * Gervais
DIMANCHE	22/12/24	Œuf en gelée - Aspic Parmentier de canard (Purée de Pdt) Morbier Pâtisserie	Potage de légumes Quenelle Ratatouille Bleu Fruit au sirop

Menu validé le 04/12/2024 par les Services CUISINE/RESTAURATION & NUTRITION DIETETIQUE PAGE 1/2 ANNEXE MENU

Semaine N°7

Affiché le 04/12/2024



CENTRE HOSPITALIER  
ORNANS

# MENU en texture Mixée

## DU 16 au 22 décembre 2024

		MIDI	SOIR
LUNDI	<u>16/12/24</u>	Potage de légume (lardons) Morbiflette  Poire	Bouillon petite pâte Flan PUREE DE CAROTTE * Pana cotta
MARDI	<u>17/12/24</u>	Salade de cèleri BŒUF MIXEE Purée de Pdt Crème dessert *	Potage Dubarry (Lardons) SEMOULE CARBONARA Yaourt *
MERCREDI	<u>18/12/24</u>	MOUSSE DE POISSON VEAU MIXEE PUREE DE FLAGEOLET Comté (AOP/AOC) FRUIT MIXEE	Soupe poireaux FLAN DU FROMAGE PUREE DE LEGUMES Camembert Compote
JEUDI	<u>19/12/24</u>	Salade de betterave BŒUF MIXEE PUREE DE LEGUMES Brie Pruneaux à la creme anglaise	Potage de légumes Gnocchi à la parisienne à la sauce tomate Entremet *
VENDREDI	<u>20/12/24</u>	Truite fumé VIANDE MIXEE SEMOULE Crottin de chèvre aux raisin sec Buche roulé à la châtaigne	Soupe potiron Saucisse de Morteau Lentilles * Banane
SAMEDI	<u>21/12/24</u>	Potage de légume BŒUF MIXEE PUREE DE SALSIFIS * Salade de fruits	Soupe tomate Poisson pané PUREE DE PDT * Gervais
DIMANCHE	<u>22/12/24</u>	Œuf en gelée - Aspic Parmentier de canard (Purée de Pdt) Morbier Pâtisserie	Potage de légumes Quenelle Ratatouille Bleu Fruit au sirop

Menu validé le 04/12/2024 par les Services CUISINE/RESTAURATION & NUTRITION DIETETIQUE PAGE 1/2 ANNEXE MENU

Semaine N°7

Affiché le 04/12/2024

## 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](mailto: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
<b>Céréales contenant du gluten</b> (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées) et produits à base de ces céréales.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sirops de glucose à base de blé, y compris le dextrose.</li> <li>• Maltodextrines à base de blé.</li> <li>• Sirops de glucose à base d'orge.</li> <li>• Céréales utilisées pour la fabrication de distillats ou d'alcool éthylique d'origine agricole pour les boissons spiritueuses et d'autres boissons alcooliques.</li> </ul>
<b>Crustacés et produits à base de crustacés.</b>	
<b>Œufs et produits à base d'œufs.</b>	
<b>Poissons et produits à base de poissons.</b>	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.
<b>Arachides et produits à base d'arachide.</b>	
<b>Soja et produits à base de soja.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Huile et la graisse de soja entièrement raffinées.</li> <li>• Tocophérols mixtes naturels.</li> <li>• Phytostérols et esters de phytostérol dérivés d'huiles végétales de soja.</li> <li>• Ester de stanol végétal produit à partir de stérols dérivés d'huiles végétales de soja.</li> </ul>
<b>Lait et produits à base de lait (y compris de lactose).</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lactosérum utilisé pour la fabrication de distillats alcooliques, y compris d'alcool éthylique d'origine agricole.</li> <li>• Lactitol.</li> </ul>
<b>Fruits à coques</b> (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.
<b>Céleri et produits à base de céleri.</b>	
<b>Moutarde et produits à base de moutarde.</b>	
<b>Graines de sésame et produits à base de graines de sésame.</b>	
<b>Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/kg ou 10 mg/l (exprimés en SO2).</b>	
<b>Lupin et produits à base de lupin.</b>	
<b>Mollusques et produits à base de mollusques.</b>	

(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