



CENTRE HOSPITALIER  
ORNANS

# MENU

## DU 23 au 29 décembre 2024

		MIDI	SOIR
LUNDI	<u>23/12/24</u>	Potage de légumes <u>Choucroute : Lard, Saucisse de Morteau IGP</u> <u>Chou, Pdt</u> Fromage Cocktail de fruit	Bouillon vermicelle Omelette au fromage Poêlée de légumes * Creme dessert
MARDI	<u>24/12/24</u>	Potage de poireau <u>Bœuf Bourguignon</u> <u>Gratin de chou fleur</u> Fromage pomme cuite	Potage de potiron Tarte aux escargots salade gourmande aux fèves * Entremet sapin chocó
MERCREDI	<u>25/12/24</u>	Foie gras + figues Fondant de poulet et giroles Fagots de brocolis Brie au truffes Buche de Noël	Soupe oignon Ballotine de chapon Poêlée ardéchoise : champignon châtaigne épinards * Buche glacé au cacao
JEUDI	<u>26/12/24</u>	Cervelas <u>Sauté d'agneau</u> Flageolet Brie Clémentine	Soupe cresson (saumon fumé) Pâtes au saumon Gervais *
VENDREDI	<u>27/12/24</u>	Salade de poireaux Moules Frites Mousse au chocolats *	Soupe poireaux Roulé au fromage sauce béchamel <u>Salade verte</u> * Far Berton
SAMEDI	<u>28/12/24</u>	Potage de légumes <u>Rôti de porc</u> Carottes Comté (AOP/AOC) Salade de fruit	Potage de légumes Tomate farcie Riz Yaourt *
DIMANCHE	<u>29/12/24</u>	Mousse d'avocat <u>Sauté veau</u> Pastitto Caresse Morbier Ile flottante	Velouté de volaille (jambon) <u>endives au jambon</u> * Kiwi

Menu validé le 06/12/2024 par les Services CUISINE/RESTAURATION & NUTRITION DIETETIQUE PAGE 1/2 ANNEXE MENU

Semaine N° **8**

Affiché le 06/12/2024



CENTRE HOSPITALIER  
ORNANS

# MENU en texture adaptée

## DU 23 au 29 décembre 2024

		MIDI	SOIR
LUNDI	<u>23/12/24</u>	Potage de légumes VIANDE MIXEE PUREE DE CHOU ET PDT Fromage Cocktail de fruit	Bouillon vermicelle Omelette au fromage PUREE DE LEGUMES * Creme dessert
MARDI	<u>24/12/24</u>	Potage de poireau BŒUF MIXEE Gratin de chou fleur Fromage pomme cuite	Potage de potiron TERRINE ESCARGOT PUREE DE LEGUMES * Entremet sapin chocó
MERCREDI	<u>25/12/24</u>	Foie gras + figues Fondant de poulet et giroles Fagots de brocolis FROMAGE Buche de Noël	Soupe oignon POULET MIXEE Poêlée ardéchoise : champignon châtaigne épinards * Buche glacé au cacao
JEUDI	<u>26/12/24</u>	Cervelas VIANDE MIXEE Flageolet FROMAGE Clémentine	Soupe cresson (saumon fumé) SEMOULE AU SAUMON Gervais *
VENDREDI	<u>27/12/24</u>	Salade de poireaux Moules Frites Mousse au chocolats *	Soupe poireaux FLAN AU FROMAGE PUREE DE LEGUMES * Far Berton
SAMEDI	<u>28/12/24</u>	Potage de légumes PORC MIXEE Carottes FROMAGE Salade de fruit	Potage de légumes VIANDE MIXEE POLENTA Yaourt *
DIMANCHE	<u>29/12/24</u>	Mousse d'avocat VEAU MIXEE Pastitto Caresse FROMAGE Ile flottante	Velouté de volaille (jambon) endives au jambon * Kiwi

Menu validé le 06/12/2024 par les Services CUISINE/RESTAURATION & NUTRITION DIETETIQUE PAGE 1/2 ANNEXE MENU

Semaine N° 8

Affiché le 06/12/2024

## 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

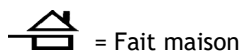
Les menus sont élaborés et validés en collaboration des services **Cuisines/Restauration et Nutrition/Diététique** de l'établissement conformément qu'aux réglementations en vigueur ainsi au décret relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre des services de restauration des établissements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