



CENTRE HOSPITALIER  
ORNANS

# MENU

DU 30 Déc.2024 au 5 Jan.2025

		MIDI	SOIR
LUNDI	<u>30/12/24</u>	Potage de Légumes Poisson blanc Fondu de poireau Liégeois *	Soupe tomate Quiche Lorraine * Fromage Compote
MARDI	<u>31/12/24</u>	Salade verte Bœuf Bourguignon Petit-Pois Cantal Salade d'agrumes	Croûte aux champignons Boudin Blanc Pomme duchesse et pomme caramélisé Yaourt à la mûre *
MERCREDI	<u>01/01/25</u>	Saumon Ecosse farci au légumes Émince de Bœuf Duo de purée Panais/Carottes Entremet Pomme-Caramel *	Velouté de Volaille Ravioles aux champignons * Duo Comté/Morbier (AOP/AOC) Yaourt Ananas/Fruit de passion
JEUDI	<u>02/01/25</u>	Salade de chou rouge Roti de porc Semoule - Courgette * Far breton (au pruneaux)	Soupe potiron Roesti : Jambon Pdt Cancoillotte Banane
VENDREDI	<u>03/01/25</u>	Rosette Gratin de poisson Pdt Camembert Clémentine	Potage de légumes Touffé au Gruyère Poêlée de Légumes Crème dessert *
SAMEDI	<u>04/01/25</u>	Potage de légumes Steak Hachée de Bœuf Pâtes Edam Entremet	Soupe cresson Quenelles Tomate Tomate Olives Aubergine Brie Ananas
DIMANCHE	<u>05/01/25</u>	Œuf Mimosa Gigot d'agneau Haricots blanc * Pâtisseries	Soupe Oignon Raviolis de bœuf * Tomme Fromage blanc aux fruits

Menu validé le 18/12/2024 par les Services CUISINE/RESTAURATION & NUTRITION DIETETIQUE PAGE 1/2 ANNEXE MENU

Semaine N°1

Affiché le 19/12/2024



CENTRE HOSPITALIER  
ORNANS

# MENU en texture Mixée

## DU 30 Déc.2024 au 5 Jan.2025

		MIDI	SOIR
LUNDI	30/12/24	Potage de Légumes Poisson blanc PUREE DE LEGUME Liégeois *	Soupe tomate FLAN AU FROMAGE * Fromage Compote
MARDI	31/12/24	Salade verte BŒUF MIXEE PUREE DE PETIT POIS Cantal Salade d'agrumes	Croûte aux champignons Boudin Blanc Purée de Pdt Yaourt à la mûre *
MERCREDI	01/01/25	Saumon Ecosse farci au légumes BŒUF MIXEE Duo de purée Panais/Carottes Entremet Pomme-Caramel *	Velouté de Volaille Ravioles aux champignons * Duo Comté/Morbier (AOP/AOC) Yaourt Ananas/Fruit de passion
JEUDI	02/01/25	Salade de chou rouge PORC MIXEE Semoule & Purée de Pdt * Far breton (au pruneaux)	Soupe potiron Roesti : Jambon Pdt Cancoillotte Banane
VENDREDI	03/01/25	FLAN AU JAMBON Gratin de poisson PUREE DE LEGUMES Camembert Clémentine	Potage de légumes Touffé au Gruyère PUREE DE LEGUMES Creme dessert *
SAMEDI	04/01/25	Potage de légumes Steak Hachée de Bœuf POLENTA Edam Entremet	Soupe cresson Quenelles Tomate Tomate Olives Aubergine Brie Ananas
DIMANCHE	05/01/25	Œuf Mimosa AGNEAU MIXEE PUREE DE HARICOTS BLANC * Pâtisseries	Soupe Oignon Raviolis de bœuf * Tomme Fromage blanc aux fruits

Menu validé le 18/12/2024 par les Services CUISINE/RESTAURATION & NUTRITION DIETETIQUE PAGE 1/2 ANNEXE MENU

Semaine N°1

Affiché le 19/12/2024

## Références Réglementaires :

- GEM-RCN, Recommandation 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 disponibles 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.



CE SUPPORT EST CONFORME AU PLAN

## 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