



CENTRE HOSPITALIER
ORNANS

MENU

DU 6 au 12 janvier 2024

		MIDI	SOIR
LUNDI	06/01/25	Potage de légumes Echine de porc Choucroute de rave Fromage Lait gélifier	Soupe pois cassé Brandade de morue * Salade d'agrumes
MARDI	07/01/25	Salade de cèleri Tête de veau Pdt persillé Comte AOP/AOC Ananas	Velouté poireaux PDT Œuf dur Riz Cantonais Creme dessert *
MERCREDI	08/01/25	Maquereau Sauté de veau Blé sauce tomate Camembert Creme renversé	Potage de légumes Crêpe fromage champignon Poêlée de légumes * Salade de fruits
JEUDI	09/01/25	Salade verte Lasagne végétale Egrainé végétale Yaourt Crumble de butternut	Soupe oignon Tarte fine carotte et bœuf hachée * Brie Clafoutis a la pêche
VENDREDI	10/01/25	Salade de chou blanc Pavé de saumon Pates Morbier Compote	Potage de légumes bœuf Courgette farcie Entement Poire
SAMEDI	11/01/25	Potage de légumes Roti de veau Salsifis gratiné * Clémentine	Soupe potiron Panée Fromager Poêlée de légumes * Gervais
DIMANCHE	12/01/25	Asperge mayo Saute de lapin Gratin dauphinois * Gâteau	Soupe champignon Tartine franc-comtoise Salade verte * Banane

Menu validé le 19/12/2024 par les Services CUISINE/RESTAURATION & NUTRITION DIETETIQUE PAGE 1/2 ANNEXE MENU

Semaine N°2

Affiché le 19/12/2024



CENTRE HOSPITALIER
ORNANS

MENU en texture Mixée

DU 6 au 12 janvier 2024

		MIDI	SOIR
LUNDI	06/01/25	Potage de légumes PORC MIXEE Choucroute de rave Fromage Lait gélifiant	Soupe pois cassé Brandade de morue (Purée de Pdt) * Salade d'agrumes
MARDI	07/01/25	Salade de céleri Tête de veau PUREE DE PDT/LEGUMES Comte AOP/AOC Ananas	Velouté poireaux PDT Œuf dur POLENTA Creme dessert *
MERCREDI	08/01/25	MOUSSE DE POISSON VEAU MIXEE PUREE DE PDT Camembert Creme renversé	Potage de légumes Crêpe fromage champignon PUREE DE LEGUMES * Salade de fruits
JEUDI	09/01/25	Salade verte Lasagne végétale Egrainé végétale Yaourt Crumble de butternut	Soupe oignon FLAN A LA CAROTTE BŒUF MIXEE Brie Clafoutis a la pêche
VENDREDI	10/01/25	Salade de chou blanc Pavé de saumon Pates Morbier Compote	Potage de légumes bœuf Courgette farcie Entement Poire
SAMEDI	11/01/25	Potage de légumes VEAU MIXEE Salsifis gratiné * Clémentine	Soupe potiron Panée Fromager PUREE DE LEGUMES * Gervais
DIMANCHE	12/01/25	Asperge mayo LAPIN MIXEE Gratin dauphinois * Gâteau	Soupe champignon Tartine franc-comtoise Salade verte * Banane

Menu validé le 19/12/2024 par les Services CUISINE/RESTAURATION & NUTRITION DIETETIQUE PAGE 1/2 ANNEXE MENU

Semaine N°2

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



= 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

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 SO ₂).	
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.



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