



CENTRE HOSPITALIER  
ORNANS

# MENU

## DU 10 au 16 Février 2025

		MIDI	SOIR
LUNDI	10/02/25	Potage de légumes Cuisse de Poulet Semoule / pois chiche Fromage Clémentine	Bouillon petite pâte Œuf florentine Epinard Yaourt *
MARDI	11/02/25	Salade de carotte Joue de Porc à la moutarde Pdt vapeur * Creme renversé	Potage dubarry Egrené de Bœuf Riz/Petit Pois * Liégeois
MERCREDI	12/02/25	Salade de betterave Sauté de Veau Ratatouille Morbier Poire	Soupe poireaux Saucisse Poêlée de légumes Fromage blanc au fruit *
JEUDI	13/02/25	Salade vert courgette tomate Mozzarella Boulette végétale sauce tomate Spaghetti MENU VEGETARIEN Panna cotta à la mangue	Potage de légumes Chorizo Risotto Samos Compote
VENDREDI	14/02/25	Cèleri rémoulade Filet de Hoki Poêlée de légumes campagnard Comté AOP/AOC Gervais	Soupe potiron Croque Monsieur Salade verte * Banane
SAMEDI	15/02/25	Potage de légumes Bœuf braisé Choux frisée Vache qui rit Kiwi	Soupe tomate Cordons bleus Carotte persillé * Entremet
DIMANCHE	16/02/25	Asperge Sauté de Chevreuil Pomme Dauphine * Baba au rhum	Potage de légumes Brandade de morue Purée de Pdt Fromage Salade de fruit

Menu validé le 31/01/2025 par les Services CUISINE/RESTAURATION & NUTRITION DIETETIQUE PAGE 1/2 ANNEXE MENU

Semaine N°7

Affiché le 31/01/2025



CENTRE HOSPITALIER  
ORNANS

# MENU en texture Mixée

## DU 10 au 16 Février 2025

		MIDI	SOIR
LUNDI	10/02/25	Potage de légumes POULET MIXEE Semoule / pois chiche Fromage Clémentine	Bouillon petite pâte Œuf florentine Epinard Yaourt *
MARDI	11/02/25	Salade de carotte PORC MIXEE PUREE DE PDT * Creme renversé	Potage dubarry Egrené de Bœuf PUREE DE PETIT POIS * Liégeois
MERCREDI	12/02/25	Salade de betterave VEAU MIXEE Ratatouille Morbier Poire	Soupe poireaux VIANDE MIXEE PUREE POTIRON Fromage blanc au fruit *
JEUDI	13/02/25	Salade vert courgette tomate Mozzarella Boulette végétale sauce tomate SEMOULE MENU VEGETARIEN Panna cotta à la mangue	Potage de légumes VIANDE MIXEE PUREE DE PDT AU FROMAGE Samos Compote
VENDREDI	14/02/25	Cèleri rémoulade Filet de Hoki PUREE DE LEGUMES Comté AOP/AOC Gervais	Soupe potiron FLAN JAMBON PUREE HARICOT VERT * Banane
SAMEDI	15/02/25	Potage de légumes BŒUF MIXEE PUREE DE CHOUX Vache qui rit Kiwi	Soupe tomate TERRINE AU FROMAGE PUREE DE CAROTTE * Entremet
DIMANCHE	16/02/25	Asperge CHEVREUIL MIXEE POLENTA * Baba au rhum	Potage de légumes Brandade de morue Purée de Pdt Fromage Salade de fruit

Menu validé le 31/01/2025 par les Services CUISINE/RESTAURATION & NUTRITION DIETETIQUE PAGE 1/2 ANNEXE MENU

Semaine N°7

Affiché le 31/01/2025

## 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

Menu *Végétarien*



= 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 ichthyocolle 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.