



CENTRE HOSPITALIER  
ORNANS

# MENU

## DU 20 au 26 Janvier 2024

		MIDI	SOIR
LUNDI	<u>20/01/25</u>	Potage de légume Sauté de porc Haricot plat Fromage Gâteau Basque	Bouillon vermicelle (Thon blanc) Pâtes au thon Fromage râpée Poire
MARDI	<u>21/01/25</u>	Hareng Escalope de volaille Blé sauce tomate Brie Salade de fruit	Potage de légumes Œuf Florentine (épinard) * Entremet
MERCREDI	<u>22/01/25</u>	Rosette Paupiette de Veau Chou fleurs persillé * Lait gélifiés aromatisés	Soupe tapioca Cordon bleu Ratatouille Fromage Kiri Clémentine
JEUDI	<u>23/01/25</u>	Salade de Betterave Steak (bœuf) Frite Morbier Compote	Soupe cresson Croziflette (Pâtes) Creme dessert *
VENDREDI	<u>24/01/25</u>	Salade verte Filet de cabillaud Gratin de Courgette Fromage blanc à la crème de marron *	Soupe poireaux (bœuf) Tomate farcie Edam Banane
SAMEDI	<u>25/01/25</u>	Potage de légume Haut de cuisse de Poulet Petit pois -carotte * Kiwi	Soupe oignon Gâteau de foie Riz Yaourt *
DIMANCHE	<u>26/01/25</u>	Salade de lentilles Emincé de Cerf Pâtes Comté AOP/AOC Tarte au fruits	Velouté de volaille Jambon Braisé Gratin de Pdt * Fruit au sirop

Menu validé le 15/01/2025 par les Services CUISINE/RESTAURATION & NUTRITION DIETETIQUE PAGE 1/2 ANNEXE MENU

Semaine No 4

Affiché le 15/01/2025



CENTRE HOSPITALIER  
ORNANS

# MENU en texture Mixée

## DU 20 au 26 Janvier 2024

		MIDI	SOIR
LUNDI	<u>20/01/25</u>	Potage de légume PORC MIXEE Haricot plat Fromage Gâteau Basque	Bouillon vermicelle (Thon blanc) PUREE DE LEGUMES Fromage râpée Poire
MARDI	<u>21/01/25</u>	Hareng VOLAILLE MIXEE SEMOULE Brie Salade de fruit	Potage de légumes Œuf Florentine (épinard) * Entremet
MERCREDI	<u>22/01/25</u>	Rosette VEAU MIXEE Chou fleurs persillé * Lait gélifiés aromatisés	Soupe tapioca Cordon bleu PUREE DE LEGUMES Fromage Kiri Clémentine
JEUDI	<u>23/01/25</u>	Salade de Betterave Steak (bœuf) SEMOULE Morbier Compote	Soupe cresson Croziflette (Pâtes) Creme dessert *
VENDREDI	<u>24/01/25</u>	Salade verte Filet de cabillaud Gratin de Courgette Fromage blanc à la creme de marron *	Soupe poireaux (bœuf) Tomate farcie Edam Banane
SAMEDI	<u>25/01/25</u>	Potage de légume POULET MIXEE Petit pois -carotte * Kiwi	Soupe oignon Gâteau de foie PUREE DE LEGUMES Yaourt *
DIMANCHE	<u>26/01/25</u>	Salade de lentilles CERF MIXEE POLENTA Comté AOP/AOC Tarte au fruits	Velouté de volaille Jambon Braisé Gratin de Pdt * Fruit au sirop

Menu validé le 15/01/2025 par les Services CUISINE/RESTAURATION & NUTRITION DIETETIQUE PAGE 1/2 ANNEXE MENU

Semaine No 4

Affiché le 15/01/2025

## 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 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.