



CENTRE HOSPITALIER
ORNANS

MENU

DU 10 au 16 octobre 2024

		MIDI	SOIR
LUNDI	10/03/25	Potage de Légumes Tomate Farcie Riz Fromage Clémentine	Bouillon petite pâte Poireau jambon Salade verte * Flan pâtissier
MARDI	11/03/25	Maquereau à la tomate Paleron de bœuf braisé Duo de carottes orange et jaune * Gâteau Basque	Potage Dubarry Paupiette de veau Pâtes sauce forestière Camembert Poire
MERCREDI	12/03/25 <i>Menu Végétarien</i>	Taboulé Carré de Seitan (BIO) Courgette poêlée Brie Pomme cuite au miel	Soupe poireaux Roulé feuilleté fromager Salade verte/Endive * Banane
JEUDI	13/03/25	Salade de Carottes Dos de colin sauce basilic Pomme de terre persillé Creme dessert Caramel *	Potage de légumes Omelette Ratatouille Edam Salade d'agrumes
VENDREDI	14/03/25	Cervelas Sauté de veau Chou de Bruxelles Mamirolle Pêche au sirop	Soupe potiron Saucisse de Morteau (IGP) Lentilles * Ananas au sirop
SAMEDI	15/03/25	Potage de Légumes Paupiette de poisson Poêlée de légume cordiale St Nectaire Liégeois café	Soupe tomate (Bœuf) Pâte bolognaise * Panna cotta
DIMANCHE	16/03/25	Terrine de saumon Langue de bœuf Purée de Pdt Comté (AOP/AOC) Forêt Noire (Chocolats cerise)	Potage de légumes Jambon cuit Poêlée de pdt de terre et haricot vert Roquefort Compote

Menu validé le 26/02/2025 par les Services CUISINE/RESTAURATION & NUTRITION DIETETIQUE PAGE 1/2 ANNEXE MENU

PLAN ALIMENTAIRE

Semaine N° **3**

Affiché le 26/02/2025



CENTRE HOSPITALIER
ORNANS

MENU en texture Mixée

DU 10 au 16 octobre 2024

		MIDI	SOIR
LUNDI	10/03/25	Potage de Légumes Tomate Farcie POLENTA Fromage Clémentine	Bouillon petite pâte Poireau jambon PUREE DE LEGUMES * Flan pâtissier
MARDI	11/03/25	Maquereau à la tomate BŒUF MIXEE Duo de carottes orange et jaune * Gâteau Basque	Potage Dubarry Paupiette de veau SEMOULE FORESTIERE Camembert Poire
MERCREDI	12/03/25	Taboulé Carré de Seitan (BIO) PUREE COURGETTE AUX HERBES Brie Pomme cuite au miel	Soupe poireaux FLAN AU FROMAGE PUREE DE LEGUMES * Banane
JEUDI	13/03/25	Salade de Carottes Dos de colin sauce basilic PUREE DE PDT Creme dessert Caramel *	Potage de légumes Omelette Ratatouille Edam Salade d'agrumes
VENDREDI	14/03/25	Cervelas VEAU MIXEE Chou de Bruxelles Mamirolle Pêche au sirop	Soupe potiron SAUCISSE MIXEE Lentilles * Ananas au sirop
SAMEDI	15/03/25	Potage de Légumes Paupiette de poisson PUREE DE LEGUME St Nectaire Liégeois café	Soupe tomate (Bœuf) SEMOULE BOLOGNAISE * Panna cotta
DIMANCHE	16/03/25	Terrine de saumon BŒUF MIXEE Purée de Pdt FROMAGE PORTION MOUSSE CHOCOLAT CERISE	Potage de légumes Jambon cuit PUREE HARICOT VERT Roquefort Compote

Menu validé le 26/02/2025 par les Services CUISINE/RESTAURATION & NUTRITION DIETETIQUE PAGE 1/2 ANNEXE MENU

PLAN ALIMENTAIRE

Semaine N° **3**

Affiché le 26/02/2025

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

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 SO2).	
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.