



CENTRE HOSPITALIER
ORNANS

MENU

DU 17 au 23 février 2025

		MIDI	SOIR
LUNDI	<u>17/02/25</u>	Potage de légumes Petite saucisse Purée de Pdt * Pèche au sirop	Bouillon vermicelle Crêpe au champignon * Camembert Creme dessert
MARDI	<u>18/02/25</u>	Salade de pomme de terre / Cervelas Bœuf Bourguignon Flageolet/Tomate Brie Creme dessert Créole	Potage de légumes (saumon fumé) Pâte au saumon * Clémentine
MERCREDI	<u>19/02/25</u>	Salade Macédoine Cuisse de Poulet Pdt grenaille * Fromage blanc confiture	Soupe tapioca Omelette Carottes St Paulin Semoule au lait
JEUDI	<u>20/02/25</u>	Pâté en croute Sauté d'Agneau Choux de Bruxelles Morbier Salade de fruit	Soupe cresson Tomate farcie Riz Yaourt *
VENDREDI	<u>21/02/25</u>	Salade verte Lasagne de Poisson (Pâtes) * Far Breton	Soupe poireaux Quenelle Julienne de légumes St Nectaire Poire
SAMEDI	<u>22/02/25</u>	Velouté de courgette Cotes de Porc Haricot vert Comté (AOP/AOC) Kiwi	Soupe oignon Ravioli (Bœuf) Samos Mousse Café *
DIMANCHE	<u>23/02/25</u>	Aspic Roti de Veau Pâtes Mamirolle Tarte aux fruits	Velouté de volaille (Effiloché de Dinde) Gratin de Salsifis * Liégeois au chocolat

Menu validé le 06/02/2025 par les Services CUISINE/RESTAURATION & NUTRITION DIETETIQUE PAGE 1/2 ANNEXE MENU

Semaine N° **8**

Affiché le 06/02/2025



CENTRE HOSPITALIER
ORNANS

MENU en texture adaptée

DU 17 au 23 février 2025

		MIDI	SOIR
LUNDI	<u>17/02/25</u>	Potage de légumes VIANDE DE PORC MIXEE Purée de Pdt * Pêche au sirop	Bouillon vermicelle FLAN CHAMPIGNON FROMAGE PUREE DE LEGUME FROMAGE Creme dessert
MARDI	<u>18/02/25</u>	TERRINE AU JAMBON BŒUF MIXEE Flageolet/Tomate FROMAGE Creme dessert Créole	Potage de légumes (saumon fumé) GRATIN DE SEMOULE AU SAUMON * Clémentine
MERCREDI	<u>19/02/25</u>	Salade Macédoine POULET MIXEE PUREE DE PDT * Fromage blanc confiture	Soupe tapioca Omelette PUREE DE CAROTTES FROMAGE Semoule au lait
JEUDI	<u>20/02/25</u>	PATE DE FOIE DE VOLLAILE AGNEAU MIXEE PUREE DE CHOU/LEGUMES FROMAGE Salade de fruit	Soupe cresson VIANDE DE PORC MIXEE POLENTA A LA TOMATE Yaourt *
VENDREDI	<u>21/02/25</u>	SALADE DE BETTRAVE Lasagne de Poisson SEMOULE * Far Breton	Soupe poireaux Quenelle PURRE DE LEGUMES FROMAGE Poire
SAMEDI	<u>22/02/25</u>	Velouté de courgette PORC MIXEE PUREE D'HARICOT VERT FROMAGE Kiwi	Soupe oignon Ravioli (Bœuf) Samos Mousse Café *
DIMANCHE	<u>23/02/25</u>	Aspic VEAU MIXEE PUREE DE PDT FROMAGE COMPOTEE DE FRUITS	Velouté de volaille (Effiloché de Dinde) Gratin de Salsifis * Liégeois au chocolat

Menu validé le 06/02/2025 par les Services CUISINE/RESTAURATION & NUTRITION DIETETIQUE PAGE 1/2 ANNEXE MENU

Semaine N° 8

Affiché le 06/02/2025

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

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 ichtyocolle 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.