



CENTRE HOSPITALIER
ORNANS

MENU

DU 17 au 23 mars 2025

		MIDI	SOIR
LUNDI	17/03/25	Potage de Légumes Sauté de Porc aux olives Salsifis persillé Fromage Ile flottante	Bouillon Vermicelle (Thon) Tarte polenta au thon Saint Paulin Clémentine
MARDI	18/03/25	Surimi mayonnaise Cuisse de Poulet basquaise Flageolet Brie Kiwi	Potage de Légumes Œuf Florentine * Crème dessert
MERCREDI	19/03/25	Salade de piémontaise Normandin de Veau Carotte * Tarte citron meringuée	Soupe Tapioca Bouchée à la Reine Forestière * Poire
JEUDI	20/03/25	Salade de céleri Steak haché Frite Fromage blanc crème de marron *	Soupe Cresson Terrine de fromage Riz à la tomate Camembert Cocktail de fruit
VENDREDI	21/03/25	Salade verte Filet de Hoki Gratin de brocolis Liégeois *	Soupe Poireaux Bœuf haché Ratatouille Edam Banane
SAMEDI	22/03/25	Potage de Légumes Aiguillette de poulet à la moutarde Cœur de Blé provençal Bleu Salade de fruit	Soupe Oignon Flan de gésier Haricot vert Yaourt aromatisé *
DIMANCHE	23/03/25	Asperge Rôti de Veau Pomme Dauphine Comté (AOC/AOP) Bavarois	Velouté de Volaille Lardons Pâte carbonara Fromage râpée Compote

Menu validé le 12/03/2025 par les Services CUISINE/RESTAURATION & NUTRITION DIETETIQUE PAGE 1/2 ANNEXE MENU

PLAN ALIMENTAIRE

Semaine N°4

Affiché le 13/03/2025



CENTRE HOSPITALIER
ORNANS

MENU en texture Mixée

DU 17 au 23 mars 2025

		MIDI	SOIR
LUNDI	<u>17/03/25</u>	Potage de Légumes PORC MIXEE PUREE SALSIFIS Fromage Ile flottante	Bouillon Vermicelle (Thon) Tarte polenta au thon FROMAGE PORTION Clémentine
MARDI	<u>18/03/25</u>	Surimi mayonnaise POULET MIXEE Flageolet Brie Kiwi	Potage de Légumes Œuf Florentine * Crème dessert
MERCREDI	<u>19/03/25</u>	Salade de piémontaise VEAU MIXEE PUREE DE CAROTTE * Tarte citron meringuée	Soupe Tapioca QUENELLE PUREE DE LEGUMES/CHAMPIGNON * Poire
JEUDI	<u>20/03/25</u>	Salade de céleri Steak haché FRITE/PUREE DE PDT Fromage blanc crème de marron *	Soupe Cresson Terrine de fromage PUREE DE LEGUMES Camembert Cocktail de fruit
VENDREDI	<u>21/03/25</u>	Salade verte Filet de Hoki PUREE DE BROCOLIS Liégeois *	Soupe Poireaux Bœuf haché PUREE DE PDT ET LEGUMES Edam Banane
SAMEDI	<u>22/03/25</u>	Potage de Légumes POULET MIXEE POLENTA PROVENCAL Bleu Salade de fruit	Soupe Oignon Flan de gésier PUREE HARICOT VERT Yaourt aromatisé *
DIMANCHE	<u>23/03/25</u>	Asperge VEAU MIXEE Pomme Dauphine FROMAGE PORTION Bavarois	Velouté de Volaille Lardons SEMOULE Fromage râpée Compote

Menu validé le 12/03/2025 par les Services CUISINE/RESTAURATION & NUTRITION DIETETIQUE PAGE 1/2 ANNEXE MENU

PLAN ALIMENTAIRE

Semaine N°4

Affiché le 13/03/2025

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



= 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 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.



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