



CENTRE HOSPITALIER
ORNANS

MENU

DU 24 au 30 mars 2025

		MIDI	SOIR
LUNDI	<u>24/03/25</u>	Potage de Légumes Normandin de veau Choux de Bruxelles Lait gélifié vanille *	Soupe Tomate Jambon Roesti Cancoillotte Clémentine
MARDI	<u>25/03/25</u>	Taboulé Courgette farcie Riz Comté (AOP/AOC) Ananas	Velouté de Volaille Bolognaise Pâte Vache qui rit Kiwi
MERCREDI	<u>26/03/25</u>	Salade de choux rouge Emince de poulet #REF! Gervais aux fruits *	Potage de Légumes Parmentier de Canard Purée de PDT Pruneaux crème anglaise *
JEUDI	<u>27/03/25</u>	Salade de lentilles Roti de Porc Pois chiche et ses légumes Mamirolle Gâteau Ivoire Mangue	Soupe Potiron Saucisse de Morteau Julienne de légume Saint Nectaire Banane
VENDREDI	<u>28/03/25</u>	Salade Franc Comtoise Filet de saumon aux amandes Epinard Tomme blanche Compote	Soupe Champignon Quenelle foretsière Carotte Mousse chocolat 0
SAMEDI	<u>29/03/25</u>	Potage de Légumes Sauté d'agneau Semoule et brunoise de légume 0 Poire	Soupe Cresson Effilochée de dinde Haricot plat Roquefort Flan au caramel
DIMANCHE	<u>30/03/25</u>	Salade de carotte aux agrumes Sauté de lapin Pomme rissolé Morbier Opéra	Soupe Oignon Gratin de poisson Semoule Crème dessert praliné 0

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



CENTRE HOSPITALIER
ORNANS

MENU en texture Mixée

DU 24 au 30 mars 2025

		MIDI	SOIR
LUNDI	<u>24/03/25</u>	Potage de Légumes Normandin de veau Choux de Bruxelles Lait gélifié vanille *	Soupe Tomate Jambon Roesti Cancoillotte Clémentine
MARDI	<u>25/03/25</u>	Taboulé Courgette farcie Riz Comté (AOP/AOC) Ananas	Velouté de Volaille Bolognaise Pâte Vache qui rit Kiwi
MERCREDI	<u>26/03/25</u>	Salade de choux rouge Emince de poulet #REF! Gervais aux fruits *	Potage de Légumes Parmentier de Canard Purée de PDT Pruneaux crème anglaise *
JEUDI	<u>27/03/25</u>	Salade de lentilles Roti de Porc Pois chiche et ses légumes Mamirolle Gâteau Ivoire Mangue	Soupe Potiron Saucisse de Morteau Julienne de légume Saint Nectaire Banane
VENDREDI	<u>28/03/25</u>	Salade Franc Comtoise Filet de saumon aux amandes Epinard Tomme blanche Compote	Soupe Champignon Quenelle foretsière Carotte Mousse chocolat 0
SAMEDI	<u>29/03/25</u>	Potage de Légumes Sauté d'agneau Semoule et brunoise de légume 0 Poire	Soupe Cresson Effilochée de dinde Haricot plat Roquefort Flan au caramel
DIMANCHE	<u>30/03/25</u>	Salade de carotte aux agrumes Sauté de lapin Pomme rissolé Morbier Opéra	Soupe Oignon Gratin de poisson Semoule Crème dessert praliné 0

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

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, convivialite et qualite 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.

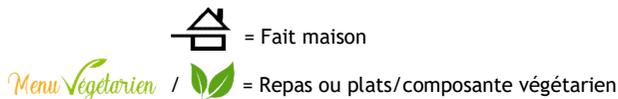
Elaboration des menus

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



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.

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

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 (amandés, 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 SO ₂).	
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 protidiétiques par jour (viande, oeuf, poisson)

Pour votre santé, pratiquez
une activité physique
régulière.

