



CENTRE HOSPITALIER  
ORNANS

# MENU

## DU 31 mars au 6 avril 2025

		MIDI	SOIR
LUNDI	<u>31/03/25</u>	Crème de volaille Blanquette de veau Riz Liégeois *	Soupe Pois cassé Roti de dinde froid Poêlée Bretonne Fromage Cocktail de fruit
MARDI	<u>01/04/25</u>	Filet de maquereau Jambon braisé Poêlée de légume Morbier Pomme au four	Velouté Poireaux PDT Quiche Lorraine Salade verte Bûche de chèvre Entremet
MERCREDI	<u>02/04/25</u>	Salade de pâte Filet de poulet Boulgour à la sauce tomate Crème dessert créole *	Potage de Légumes Omelette aux herbes Haricot plat Vache qui rit Poire
JEUDI	<u>03/04/25</u>	Terrine de Lapin Normandin de veau Endive braisé Brie Flan pâtissier	Soupe Oignon (Lardons) Pomme de terre boulangère Gervais *
VENDREDI	<u>04/04/25</u>	Salade de macédoine Filet de colin Frite Comté (AOP/AOC) Salade d'agrumes	Potage de Légumes Croque-Monsieur Salade verte Yaourt Bio Compote
SAMEDI	<u>05/04/25</u>	Potage de Légumes Joue de Porc Petit Pois Haricot vert Saint Paulin Pêche au sirop	Soupe Potiron Poisson pané Ratatouille Crème dessert vanille *
DIMANCHE	<u>06/04/25</u>	Pâté en croûte Cuisse de cannette Gratin dauphinois * Charlotte aux fruits rouges	Soupe Champignon (Bœuf) Raviolis gratiné Camembert Coupelle de fruit

Menu validé le 19/03/2025 par les Services CUISINE/RESTAURATION & NUTRITION DIETETIQUE PAGE 1/2 ANNEXE MENU

PLAN ALIMENTAIRE

Semaine N°6

Affiché le 27/03/2025



CENTRE HOSPITALIER  
ORNANS

# MENU en texture Mixée

## DU 31 mars au 6 avril 2025

		MIDI	SOIR
LUNDI	<u>31/03/25</u>	Crème de volaille VEAU MIXEE SEMOULE Liégeois *	Soupe Pois cassé Roti de dinde froid PUREE DE LEGUMES FROMAGE PORTION Cocktail de fruit
MARDI	<u>01/04/25</u>	Filet de maquereau PORC MIXEE PUREE DE LEGUMES Morbier Pomme au four	Velouté Poireaux PDT FLAN AU FROMAGE * Bûche de chèvre Entremet
MERCREDI	<u>02/04/25</u>	Salade de pâte POULET MIXEE SEMOULE Crème dessert créole *	Potage de Légumes Omelette aux herbes PUREE DE HARICOT VERT Vache qui rit Poire
JEUDI	<u>03/04/25</u>	Terrine de Lapin VEAU MIXEE Endive braisé FROMAGE PORTION Flan pâtissier	Soupe Oignon PORC MIXEE PUREE DE LEGUMES Gervais *
VENDREDI	<u>04/04/25</u>	Salade de macédoine Filet de colin Frite Comté (AOP/AOC) Salade d'agrumes	Potage de Légumes FLAN AU FROMAGE/JAMBON Salade verte Yaourt Bio Compote
SAMEDI	<u>05/04/25</u>	Potage de Légumes PORC MIXEE PUREE PETIT POIS/HARICOT Saint Paulin Pêche au sirop	Soupe Potiron Poisson pané PUREE PDT ET LEGUMES Crème dessert vanille *
DIMANCHE	<u>06/04/25</u>	Pâté en croûte Cuisse de cannette Gratin dauphinois * Charlotte aux fruits rouges	Soupe Champignon (Bœuf) Raviolis gratiné Camembert Coupelle de fruit

Menu validé le 19/03/2025 par les Services CUISINE/RESTAURATION & NUTRITION DIETETIQUE PAGE 1/2 ANNEXE MENU

PLAN ALIMENTAIRE

Semaine N°6

Affiché le 27/03/2025

## Références Réglementaires :

- GEM-RCN, Recommdation nutrition, de JUILLET 2015;
- GEM-RCM, Fiche nutrition de la personne agée, 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



= 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](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 protidiques 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