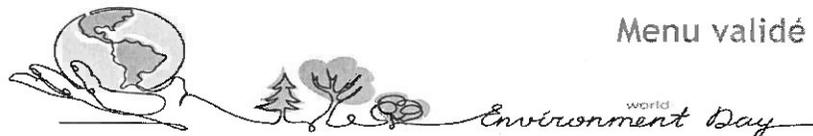




MENU DU 22 AVRIL au 28 AVRIL 2024

	lundi 22 avril 2024	mardi 23 avril 2024	mercredi 24 avril 2024	jeudi 25 avril 2024	vendredi 26 avril 2024	samedi 27 avril 2024	dimanche 28 avril 2024
DEJEUNER	LUNDI MIDI	MARDI MIDI	MERCREDI MIDI	JEUDI MIDI	VENDREDI MIDI	SAMEDI MIDI	DIMANCHE MIDI
ENTREE	Soupe de tomate	Salade de concombre	Rosette	Salade de choux rouge	Salade d'endives	Potage de légumes	Aspic
VPO	Echine de porc	Bœuf bourguignon	Tête de veau	Emincé de porc	Filet de poisson	Escalopes de volaille	Sauté de Cerf
ACCOMPAGNEMENT	Choucroute de rave	Pdt, carotte, champignon	Pdt Vapeur	Haricot vert	Riz	Gratin de Brocolis	Pâtes (Torsades)
PRODUIT LAITIER	Fromage portion	*	Fromage Coupe	*	Fromage portion	*	Yaourt
DESSERT	Fruits au sirop	Mousse dessert	Poire au vin	Pâtisserie	Fruit	Fruit	Pâtisserie

DINER	LUNDI SOIR	MARDI SOIR	MERCREDI SOIR	JEUDI SOIR	VENDREDI SOIR	SAMEDI SOIR	DIMANCHE SOIR
POTAGE 40% Lég.min.	Potage de légumes	Bouillon vermicelle	Potage de légumes tapioca	Soupe à l'oignon (râpée)	Potage de légume vert	Soupe de Pois cassé	Potage de légumes
VPO	... au jambon	.. Au saumon	Quiche lorraine	*	Œuf dure gratiné..	Roulée au champignon	Hachis Parmentier de la mer
ACCOMPAGNEMENT	Endives ...	Pâte..	Salade verte	Gratin de Cotes de Bettes	.. Avec ses légumes printanière	Salade composée	Fromage coupe
PRODUIT LAITIER	Fromage coupe	Fromage portion	*	Yaourt	*	*	Fromage coupe
DESSERT	Liégeois	Banane	Salade de Fruits	Fruit	Clafoutis aux fruits	Riz au lait	Fruit





MENU

TEXTURE MIXEE / MIXEE LISSE
DU 22 AVRIL au 28 AVRIL 2024

	lundi 22 avril 2024	mardi 23 avril 2024	mercredi 24 avril 2024	jeudi 25 avril 2024	vendredi 26 avril 2024	samedi 27 avril 2024	dimanche 28 avril 2024
DEJEUNER	LUNDI MIDI	MARDI MIDI	MERCREDI MIDI	JEUDI MIDI	 VENDREDI MIDI	SAMEDI MIDI	DIMANCHE MIDI
ENTREE	Soupe de tomate	Salade de concombre	Charcuterie mixée	Salade de choux rouge	Salade d'endives	Potage de légumes	Aspic
VPO	porc mixée	Bœuf mixée	veau mixée	Porc mixée	Filet de poisson	volaille mixée	Cerf mixée
ACCOMPAGNEMENT	rave mixée	purée de légumes	purée de Pdt	Haricot vert	Polenta	purée de Brocolis	semoule
PRODUIT LAITIER	Fromage portion	*	Fromage Coupe	*	Fromage portion	*	Yaourt
DESSERT	Fruit cuit mixée	Mousse dessert	Compote de Poire au vin	Pâtisserie	Fruit cru mixée	Fruit cru mixée	Pâtisserie

	LUNDI SOIR	MARDI SOIR	MERCREDI SOIR	JEUDI SOIR	VENDREDI SOIR	SAMEDI SOIR	DIMANCHE SOIR
<u>DINER</u>							
POTAGE 40% Lég.min.	Potage de légumes	Bouillon vermicelle	Potage de légumes tapioca	Soupe à l'oignon (râpée)	Potage de légume vert	Soupe de Pois cassé	Potage de légumes
VPO	... au jambon	.. Au saumon	Flan au fromage	*	Œuf dure gratiné..	Roulée au champignon	Hachis Parmentier de la mer
ACCOMPAGNEMENT	Endives ...	semoule..	Purée de légumes	Gratin de Cotes de Betttes	.. Avec ses légumes printanière	Purée de carottes	
PRODUIT LAITIER	Fromage coupe	Fromage portion	*	Yaourt	*	*	Fromage coupe
DESSERT	Liégeois	Banane	Salade de Fruits	Fruit cru mixée	Clafoutis aux fruits	Riz au lait	Fruit cru mixée



Références Reglementaires :

- 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

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).

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 (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 protidiques par jour (viande, oeuf, poisson)

Pour votre santé, pratiquez une activité physique régulière.

 Santé publique France

 manger bouger
PROGRAMME NATIONAL NUTRITION SANTÉ

CE SUPPORT EST CONFORME AU PNNS