





		MIDI	SOIR
LUNDI	25/11/24	Potage de légumes Rôti de porc Flageolets Liégeois *	Potage de Légumes Pates au saumon fumé * Cantal Compote
MARDI	26/11/24	Filet de maquereaux à la moutarde Gratin de potiron au bœuf Mamirolle Creme dessert praliné	Crème de champignon (b) Omelette Pdt grenailles au thym * Clémentine
MERCREDI	27/11/24	Salade de perle Suprême de dinde sauce forestière Trio de quinoa * Pâtisserie	Velouté de Potiron Quiche aux lardons/petits pois St-Nectaire Raisin
JEUDI	28/11/24	Velouté de Panais  Polenta au Comté  Potée de légumes  Poire au four à la cannelle  Menu <i>Végétarien</i>	Soupe a l'oignon Raviolis gratiné (Fromage râpé) Petit suisse
VENDREDI	29/11/24	Salade verte Poisson sauce fromage blanc au herbes Frite Yaourt aux fruits *	Soupe cresson Pâté en croûte (porc) Gratin de courgette * Banane
SAMEDI	30/11/24	Potage de légumes Escalope de poulet Semoule/Légumes Camembert fruit	Soupe vermicelles Tête de veau Fondu de poireaux Crème dessert
DIMANCHE	01/12/24	Salade de lentille et pois chiche Rôti de veau Haricots beurre Comté (AOP/AOC) Pâtisserie	Potage de légumes Gratin de cotes de bettes au jambon Compote



CENTRE HOSPITALIER
ORNANS

MENU en texture Mixée

DU 25 au 30 Novembre 2024

		MIDI	SOIR
LUNDI	25/11/24	Potage de légumes PORC MIXEE Flageolets Liégeois *	Potage de Légumes SEMOULE AU SAUMON * Cantal Compote
MARDI	26/11/24	Filet de maquereaux à la moutarde Gratin de potiron au bœuf Mamirolle Creme dessert praliné	Crème de champignon (b) Omelette Pdt grenailles au thym * Clémentine
MERCREDI	27/11/24	Salade de perle DINDE MIXEE Trio de quinoa * Pâtisserie	Velouté de Potiron Quiche aux lardons/petits pois St-Nectaire Raisin
JEUDI	28/11/24	Velouté de Panais Polenta au Comté Potée de légumes Poire au four à la cannelle Menu <i>Végétarien</i>	Soupe a l'oignon Raviolis gratiné (Fromage râpé) Petit suisse
VENDREDI	29/11/24	Salade verte Poisson sauce fromage blanc au herbes Frite Yaourt aux fruits *	Soupe cresson FLAN AU JAMBON Gratin de courgette * Banane
SAMEDI	30/11/24	Potage de légumes POULET MIXEE Semoule/Légumes Camembert fruit	Soupe vermicelles Tête de veau Fondu de poireaux Crème dessert
DIMANCHE	01/12/24	Salade de lentille et pois chiche VEAU MIXEE PUREE HARICOT BEURRE Comté (AOP/AOC) Pâtisserie	Potage de légumes Gratin de cotes de bettes au jambon Compote

Menu validé le 09/10/2024 par les Services CUISINE/RESTAURATION & NUTRITION DIETETIQUE PAGE 1/2 ANNEXE MENU

Semaine N°4

Affiché le 14/11/2024

Références Réglementaires :

- GEM-RCN, Recommandation 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

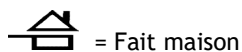
Les menus sont élaborés et validés en collaboration des services **Cuisines/Restauration et Nutrition/Diététique** de l'établissement conformément qu'aux réglementations en vigueur ainsi au décret relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre des services de restauration des établissements 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 disponibles 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.

 **Santé publique**
France

 **manger bouger**
PROGRAMME NATIONAL NUTRITION SANTÉ

CE SUPPORT EST CONFORME AU PLAN

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