CENTRE HOSPITALIER
ORNANS

MENU
DU 29 décembre au 4 janvier 2026

		MIDI	SOIR
LUNDI	29/12/25	Potage de Légumes Jambon blanc Tartiflette * Liègois	Soupe Cresson Tarte fine aux tomates et jambon * Saint Paulin Compote
MARDI	30/12/25	Céleri remoulade Cuisse de poulet Brocolis Mamirolle Fruit	Velouté de Volaille Raviolis gratinés Salade verte * Yaourt aromatisé
MERCREDI	31/12/25	Salade verte Petites saucisse Pommes Dauphine * Clafoutis aux fruits	Soupe Oignon Feuilletée de Saint Jacques Salade de mâche Meulchin Saint Nectaire Biscuit à la vanille "sucre d'orge"
JEUDI	01/01/26	Pâté de sanglier Fondant de poulet Pommes Dauphine * Biscuit "Douceur Griotte"	Velouté d'asperge Raviole ricotta cêpes sauce champignon Morbier (AOP/AOC) Entremet chocolat noisette
VENDREDI	02/01/26	Salade de PDT Filet de poisson pané Ratatouille Brie Crème déssert	Soupe Champignon Œuf dur Carotte * Fruit
SAMEDI	03/01/26	Potage de Légumes Sauté d'agneau Flageolet Camembert Banane	Soupe Tomate Poireaux au jambon Salade d'endive * Fruit au sirop
DIMANCHE	04/01/26	Asperges Palette/knack Choucroute de choux Comté (AOP/AOC) Galette des rois à la frangipane	Potage de Légumes Tomate farcie Riz * Fromage blanc aux fruits

Menu validé le 27/11/2025 par les membres de la commission de menu reunis ce jour-là. PAGE 1/2 ANNEXE MENU

PLAN ALIMENTAIRE Semaine №5

Affiché le 27/11/2025

CENTRE HOSPITALIER ORNANS

ANNEXE MENU

Nous contacter
Standard : 03 81 62 46 00
Mail : responsable.cuisine@ch-ornans.fr
Mail : dietetique@ch-ornans.fr

Réferences 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 ecrite au prés 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 réglement INCO, nous vous informons que les repas servis sont susceptibles de contenir les allergenes 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.	• 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.	• 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).	• 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