Centre Hospitalier

de la Bresse Louhannaise

CARTE DES MENUS

Semaine du 10 au 16 Mars 2025

	Petit déjeuner	Déjeuner	Collation	Diner
Lundi 10-mars	Café noir ou café au lait ou chocolat ou infusion	Potée *(VF)* et ses légumes Petit suisse pulpé Fruit	Jus de Fruits ou sirop	Potage Cube de colin "sauce armoricaine" Polenta crémeuse Liégeois café
Mardi 11-mars		Crêpes au fromage Cuisse de poulet grillée *(VF)* Haricots beurre persillés Tomme de Savoie **IGP** Pruneaux au jus		Potage Quartiers salés *(UE)* Salade verte Fromage blanc de campagne Compote pomme cassis
Mercredi 12-mars	Pain ou biscottes beurre, confiture	Blanc de poireaux vinaigrette Boudin noir *(VF)* aux pommes Purée Morbier **AOP** Crème renversée		Soupe à l'oignon Tarte tomate chèvre Salade verte Ananas au sirop
Jeudi 13-mars		Lentilles aux lardons *(UE)* et échalote Joue de bœuf *(VBF)* "sauce vigneronne" Endives braisées Saint Nectaire **AOP** Poire au chocolat		Potage Gâteau foie de volaille *(VF)* "sauce tomate" Riz créole Ile flottante
Vendredi 14-mars	Jus de fruits	Taboulé Pavé de saumon "sauce aneth" Poëllée de légumes Ossau Iraty **AOP** Fruit	compote ou laitage	Potage Boules de bœuf *(UE)* "sauce forestière" Pâtes au beurre Crème pistache
Samedi 15-mars		Sardines à l'huile/Citron Navarin d'agneau *(UE)* Jardinière de légumes Fromage blanc faisselle Banane		Potage Saucisse de Montbéliard *(IGP/VPF)* Pomme de terre persillées et cancoillotte *(IGP)* Compote pomme framboise
Dimanche 16-mars	Viennoiserie	Jambonnette *(VF)*/Cornichons Coq au vin *(VF)* Gratin dauphinois Maroilles **AOP** Tarte au fromage blanc		Potage Œufs "sauce tomate" Piperade Crème caramel aux œufs

Produit biologique — Produit à Haute Valeur Environnementale

Produit local — Produit fait Maison