

# Centre Hospitalier de la Bresse Louhannaise

## CARTE DES MENUS

Semaine du 17 au 23 Mars 2025



	Petit déjeuner	Déjeuner	Collation	Dîner
<b><u>Lundi</u></b> 17-mars	Café noir ou café au lait ou chocolat ou infusion	Salade coleslaw Raclette et sa charcuterie (UE) Fournols Fruit	Jus de Fruits ou sirop  compote ou laitage	Potage Omelette aux fines herbes Salade verte Crème brûlée
<b><u>Mardi</u></b> 18-mars		Choucroute (VF) Munster AOP Tarte aux pommes		Potage Lasagnes saumon/épinards Pêches au sirop
<b><u>Mercredi</u></b> 19-mars	Pain  biscottes	Betteraves rouges/Dés de brebis Blanc de poulet à la crème (VF) Pommes dauphines Camembert Fruit		Soupe à l'oignon Lard (VF) Gratin de chou-fleur Compote pomme poire
<b><u>Jeudi</u></b> 20-mars	beurre, confiture  de fruits	Duo de carottes/Céleri Carbonnade de bœuf (VF) Endives braisées Fromage bûche mélange Pomme au four à la confiture		Potage Jambon blanc (VF/UE) Purée de pomme de terre Ananas au sirop
<b><u>Vendredi</u></b> 21-mars		Fromage de tête (VPF)/Cornichons Dos de cabillaud "sauce bisque" Brocolis persillés Fromage blanc battu nature Fruit		Potage Gratin de crozets aux poireaux lardons (UE) et emmental Quetsches au sirop
<b><u>Samedi</u></b> 22-mars		Salade piémontaise (VF) Sauté de veau à la Berrichonne (VF) Duo de carottes oranges et jaunes Yaourt à la vanille Banane		Potage Quenelles de volaille "sauce financière" (VVF) Riz créole Crème praliné
<b><u>Dimanche</u></b> 23-mars	Viennoiserie	Chou blanc à la crème/Emmental et Dés de jambon (VP/UE/Royaume Uni) Sauté de lapin au vin blanc (VF) Frites Cantal AOP Opéra		Potage Boules de bœuf (VP) (UE) (Royaume Uni) "sauce béarnaise" Haricots verts persillés Fromage blanc aux fruits



Produit biologique



Produit à Haute Valeur Environnementale



Produit local



Produit fait Maison