

Centre Hospitalier de la Bresse Louhannaise

CARTE DES MENUS

Semaine du 17 au 23 Mars 2025



	Petit déjeuner	Déjeuner	Collation	Diner
Lundi 17-mars		Salade coleslaw Raclette et sa charcuterie (UE) Fournols Fruit		Potage Omelette aux fines herbes Salade verte Crème brûlée
Mardi 18-mars	Café noir ou café au lait ou chocolat ou infusion	Choucroute (VF) Munster AOP Tarte aux pommes		Potage Lasagnes saumon/épinards Pêches au sirop
Mercredi 19-mars	Pain biscottes	Betteraves rouges/Dés de brebis Blanc de poulet à la crème (VF) Pommes dauphines Camembert Fruit	Jus de Fruits ou sirop	Soupe à l'oignon Lard (VF) Gratin de chou-fleur Compote pomme poire
Jeudi 20-mars	beurre, confiture	Duo de carottes/Céleri Carbonnade de bœuf (VF) Endives braisées Fromage bûche mélange Pomme au four à la confiture	Jus de Fruits ou sirop	Potage Jambon blanc (VF/UE) Purée de pomme de terre Ananas au sirop
Vendredi 21-mars	de fruits	Fromage de tête(VPF) /Cornichons Dos de cabillaud "sauce bisque" Brocolis persillés Fromage blanc battu nature Fruit	compote ou laitage	Potage Gratin de crozets aux poireaux lardons (UE) et emmental Quetsches au sirop
Samedi 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
Dimanche 23-mars	Viennnoiserie	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

43

Produit biologique



Produit à Haute Valeur Environnementale

LOCAL

Produit local



Produit fait Maison