Centre Hospitalier
de la Bresse Louhannaise
CARTE DES MENUS

Semaine du 28 Avril au 4 Mai 2025

	Petit déjeuner	Déjeuner	Collation	Diner
Lundi 28-avr.	Café noir ou café au lait ou chocolat ou infusion	Carottes râpées Jambonneau à la moutarde Frites Camembert Fruit	Jus de fruits ou sirop	Potage Œuf florentine Liégeois vanille
Mardi 29-avr.		Tarte aux fromages Sauté de dinde *(VF)* "sauce chasseur" Gratin de fenouil Yaourt aromatisé fruits rouges Fruit		Potage Tomates farcies *(VF)* Riz Crème caramel aux œufs
Mercredi 30-avr.	Pain ou biscottes beurre, confiture	Endives au bleu Bœuf *(VF)* Bourguignon Petits pois/Carottes Fromage blanc battu nature Mousse au citron		Soupe à l'oignon Pâtes au cantal au poireaux et jambon Abricots au sirop
Jeudi 1-mai **Fête du travail**		Asperges "sauce mousseline" Blanc de poulet "sauce tomate" Gratin dauphinois Bleu de Bresse Chou vanille		Potage Quenelles "sauce blanche" Champignons persillés Petit suisse pulpé
Vendredi 2-mai	Jus de fruits	Salade de pomme de terre à l'échalotte Dos de merlu "sauce bisque" Haricots verts persillés Chaource **AOP** Pain perdu	compote ou laitage	Velouté de courgettes Tarte tomate chèvre Salade verte Compote pomme vanille
Samedi 3-mai		Chou-fleur en salade Langue de bœuf *(Amérique du Sud)* "sauce piquante" Pâtes au beurre Fromage de chèvre Banane		Potage Moussaka Quetsches au sirop
Dimanche 4-mai	Viennoiserie	Fromage de tête *(VF)* /Cornichons Sauté de veau aux abricots *(VF)* Jardinière de légumes Cantal **AOP** Tarte aux poires		Potage Saucisse de Morteau *(VF)* Pomme de terre vapeur Cancoillotte Compote pomme ananas

Produit biologique — Produit à Haute Valeur Environnementale

Produit local — Produit fait Maison