

Centre Hospitalier de la Bresse Louhannaise

CARTE DES MENUS

Semaine du 5 au 11 Mai 2025



	Petit déjeuner	Déjeuner	Collation	Dîner
Lundi 5-mai	Café noir ou café au lait ou chocolat ou infusion	Pâté en croûte/Cornichons Bouchée à la reine Riz créole Abondance AOC Fruit		Potage Endives au jambon Yaourt gourmand fraise
Mardi 6-mai		☰ Tarte aux fromages ☰ Cuisse de poulet grillée (VF) Gratin de brocolis Tomme de Savoie IGP Crème praliné		Potage Merguez Pâtes/Tomates/Poivrons Pêches au sirop
Mercredi 7-mai	Pain ou biscottes beurre, confiture	☰ Concombres à la crème ☰ Blanquette de veau (VF) Purée de pommes de terre <small>LOCAL</small> Yaourt vanille Fruit	Jus de Fruits ou sirop	Soupe à l'oignon Omelette aux fines herbes Courgettes persillées Riz au lait
Jeudi 8-mai Victoire 1945		Jambon persillé Tajine d'agneau (VF) Semoule Bleu d'Auvergne AOP Moelleux au chocolat et crème anglaise		☰ Potage ☰ Quartiers salés <small>LOCAL</small> Salade verte Fromage blanc de campagne Compote pomme vanille
Vendredi 9-mai	Jus de fruits	☰ Salade de riz Dos de colin meunière Epinards à la crème Yaourt nature Pomme au four	compote ou laitage	Potage Gratin de macaronis à l'émincé de dinde (VF) Panna-cotta au coulis de fruits
Samedi 10-mai		Haricots verts en salade Tripes à la mode de Caen (UE) Pommes vapeur Bûche du Pilat Cocktail de fruits		<small>LOCAL</small> Potage Quiche Lorraine Salade verte Banane
Dimanche 11-mai	Viennoiserie	Asperges "sauce mousseline" Sauté de porc à la tomate (VF) ☰ Haricots beurre persillés Fournols Clafoutis aux griottes		Potage Pâtes bolognaise (VF) Compote pomme abricots



Produit Biologique



Produit à Haute Valeur Environnementale



Produit Local



Produit Fait Maison