

Centre Hospitalier de la Bresse Louhannaise

CARTE DES MENUS

Semaine du 9 au 15 Juin 2025



	Petit déjeuner	Déjeuner	Collation	Dîner
Lundi 9-juin Lundi de Pentecôte	Café noir ou café au lait ou chocolat ou infusion	Terrine de Savoie (VF) ☞ Sauté de bœuf (VF) Provençale Pomme vapeur persillées Bûche de chèvre Clafoutis aux cerises		Potage ☞ Jambon blanc (UE) Pâtes au beurre Yaourt grecque fraise
Mardi 10-juin		Salade de pomme de terre aux harengs Escalope de dinde aux épices (VF) ☞ Gratin de côtes de bettes Yaourt aromatisé 4B Fruit		Potage ☞ Quartiers salés (UE) Salade verte Fromage blanc de campagne 4B Compote pomme vanille
Mercredi 11-juin	Pain ou biscottes beurre, confiture	☞ Salade de haricots cocos au lard (UE) ☞ Sauté de porc aux olives (VF) Courgettes persillées 4B Fromage blanc faisselle 4B Glace	Jus de Fruits ou sirop	Soupe à l'oignon Crêpes jambon fromage Salade verte Pêches au sirop
Jeudi 12-juin		☞ Concombres à la crème Poulet grillé (VF) Jardinière de légumes Brie Fruit		Potage Œufs durs ☞ Salade de haricots verts et pomme de terre Semoule au lait
Vendredi 13-juin	Jus de fruits	Rosette (UE) /Cornichons ☞ Dos de colin "sauce bisque" Brocolis persillés Cancoillotte ☞ Tarte aux poires Bourdaloue	compote ou laitage	Potage ☞ Bressalette (UE) Abricots au sirop
Samedi 14-juin		☞ Tomates/Mozzarella ☞ Rôti de veau à la moutarde (VF) Lentilles Comté AOP Fruit		Potage Moussaka (VBF) Crème pistache
Dimanche 15-juin Fête des pères	Viennoiserie	☞ Haricots verts en salade et 1/2 œuf ☞ Andouillette Mâconnaise (UE) Frites Bleu de Vercors AOP Croustillant 3 chocolats		Potage Tomates farcies (VF) Riz créole Salade de fruits



Produit Biologique



Produit à Haute Valeur Environnementale



Produit Local



Produit Fait Maison