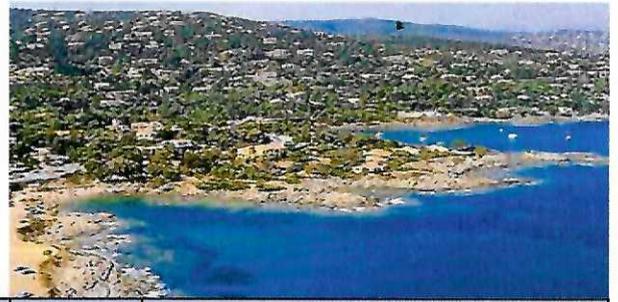


Centre Hospitalier de la Bresse Louhannaise

CARTE DES MENUS

Semaine du 16 au 22 Juin 2025



	Petit déjeuner	Déjeuner	Collation	Dîner
Lundi 16-juin	Café noir ou café au lait	Duo carottes/céleri ☺ Cuisse de poulet basquaise (VF) Riz créole Délice de Bourgogne Glace		Potage Tarte tomate chèvre <small>LOCAL</small> Salade verte Mirabelles au sirop
Mardi 17-juin		☺ Tête roulée/Cornichons ☺ Sauté de veau au paprika (VF) ☺ Chou-fleur persillé Yaourt nature Fruit		☺ Potage Poisson froid "sauce béarnaise" Pomme de terre/Carottes Crème aux œufs au caramel
Mercredi 18-juin	Pain ou biscottes beurre, confiture	Tarte saumon ciboulette ☺ Rôti de porc à l'estragon (VF) Sauté de courgettes à l'ail Tomme blanche Fruit	Jus de Fruits ou sirop	☺ Soupe à l'oignon Œuf dur Salade de perles au surimi Yaourt gourmand framboise
Jeudi 19-juin		Salade de lentilles Pois chiches/Féta ☺ Bœuf à la coriandre (VF) Haricots plats persillés Saint Nectaire AOP Glace		☺ Potage ☺ Pâtes bolognaise (VBF) Pruneaux au vin
Vendredi 20-juin	Jus de fruits	Melon/Pastèque ☺ Saumonette à l'oseille Jardinière de légumes Fourme d'Ambert AOP Fruit	compote ou laitage	☺ Potage Emincé de poulet "sauce curry" Polenta crémeuse Pamplemousse au sirop
Samedi 21-juin		☺ Tomates et 1/2 œuf dur à l'échalote Rognons "sauce mère" ☺ Purée de pomme de terre Petit suisse nature Banane		Potage Lasagnes végétariennes Ile flottante
Dimanche 22-juin	Viennoiserie	☺ Museau de bœuf (UE) ☺ Sauté de canard aux olives (VF) Carottes persillées Morbier AOP Cheesecake		Potage Jambon blanc (UE) Salade de pomme de terre ☺ à l'échalote Compote de pomme

Produit Biologique

Produit à Haute Valeur Environnementale

LOCAL Produit Local

☺ Produit Fait Maison