

Centre Hospitalier de la Bresse Louhannaise

CARTE DES MENUS

Semaine du 30 Juin au 6 Juillet 2025



	Petit déjeuner	Déjeuner	Collation	Dîner
<u>Lundi</u> 30-juin	Café noir ou café au lait ou chocolat ou infusion	Courgettes râpées/Féta/Menthe Escalope de poulet au jus (VF) Frites Fromage blanc faisselle Glace		Velouté de courgettes Quiche Lorraine Salade verte Compote pomme poire
<u>Mardi</u> 1-juil.		Mousse de foie(UE)/Cornichons Jambon braisé (UE) "sauce mère" Printanière de légumes Carré de l'Est Fruit		Potage Terrine de poisson Salade de pépinettes Liégeois aux fruits
<u>Mercredi</u> 2-juil.	Pain ou biscottes	Melon/Pastèque Sauté de bœuf(VF)à la provençale Pomme vapeur Bûche mélange Fruit	Jus de Fruits ou sirop	Soupe à l'oignon Pâté en croûte (UE) Betteraves rouges Mousse au café
<u>Jeudi</u> 3-juil.	beurre, confiture Jus de fruits	Macédoine de légumes Sauté de dinde au curry (VF) Brocolis persillés Petit suisse nature Glace		Potage Saucisson cuit (VF) Gratin de pâtes au beurre Cocktail de fruits
<u>Vendredi</u> 4-juil.		Tomates/Mozzarella Filet de cabillaud "sauce crevettes" Riz créole Tomme de Savoie Fruit	Compote ou laitage	Potage Œuf dur Salade coleslaw Pavé 1/2 sel Semoule au lait
<u>Samedi</u> 5-juil.		Croisillon au fromage Noix de joue de bœuf Ratatouille Niçoise Coulommiers Banane		Potage Salade Strasbourgeoise Yaourt gourmand fraise Pruneaux au jus
<u>Dimanche</u> 6-juil.	Viennoiserie	Rosette (UE)/Cornichons Rôti de porc au cidre (VF) Gratin de courgettes jaunes et vertes Bleu du Vercors AOP Tarte aux abricots		Potage Tomates farcies (VF) Polenta crémeuse Compote pomme pêche



Produit Biologique



Produit à Haute Valeur Environnementale



Produit Local



Produit Fait Maison