

Centre Hospitalier de la Bresse Louhannaise

CARTE DES MENUS

Semaine du 7 au 13 Juillet 2025



	Petit déjeuner	Déjeuner	Collation	Diner	
Lundi 7-juil.	Café noir ou café au lait ou chocolat ou infusion	☺ Riz Niçois ☺ Paupiette de poisson blanc à la crème Epinards en branche Saint Nectaire AOP Fruit	Jus de Fruits ou sirop compote ou laitage	Potage Lasagnes bolognaise Flan nappé caramel AB	
Mardi 8-juil.		☺ Taboulé Bœuf braisé (VF) ☺ Ratatouille Yaourt aromatisé AB Glace		Potage Quiche au saumon LOCAL Salade verte Abricots au sirop	
Mercredi 9-juil.	Pain ou biscottes beurre, confiture	☺ Terrine forestière/Cornichons Sauté de dinde (VF) à la crème et moutarde Carottes AB Fourme d'Ambert AOP Fruit		Jus de Fruits ou sirop	☺ Soupe à l'oignon Pâté en croûte (VF) Cornichons Salade de pomme de terre à l'échalote Mousse au citron
Jeudi 10-juil.	Jus de fruits	☺ Melon/Pastèque Rôti de veau aux olives Riz créole Comté AOC Glace		☺ Potage Terrine aux 2 poissons Salade de perles légumière Compote de pomme AB	
Vendredi 11-juil.		☺ Terrine de légumes mosaïque Moules à la crème Frites Camembert Fruit AB		☺ Potage Saucisses (VF) Gratin de courgettes Fromage blanc vanillé	
Samedi 12-juil.		☺ Tarte tomate chèvre Sauté de porc (VF) au chorizo Côtes de bettes persillées AB Petit suisse nature AB Banane AB		Potage Hachis Parmentier (VF) Pêches au sirop	
Dimanche 13-juil.	Viennoiserie	☺ Pâté de campagne/Cornichons Rôti de dinde (VF) aux champignons Pâtes au beurre Cancoillotte Tarte aux fraises		☺ Potage Œuf dur Salade de haricots verts Riz au lait AB	



Produit Biologique



Produit à Haute Valeur Environnementale



Produit Local



Produit Fait Maison