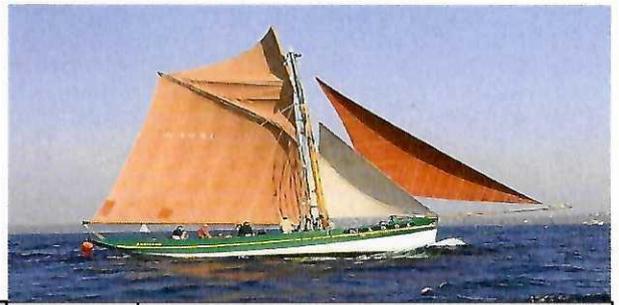


# Centre Hospitalier de la Bresse Louhannaise

## CARTE DES MENUS

Semaine du 18 au 24 Août 2025



	Petit déjeuner	Déjeuner	Collation	Dîner	
<b>Lundi</b> 18-août	Café noir ou café au lait ou chocolat infusion  Pain ou biscottes beurre, confiture  Jus de fruits  Viennoiserie	Taboulé Filet de colin meunière Epinards en branche à la béchamel Saint Nectaire <b>AOP</b> Fruit		Potage Salade de pomme de terre jambon (UE) et œuf dur à l'échalote St Morêt Yaourt gourmand framboise	
<b>Mardi</b> 19-août		Salade de cœur de palmier tomate et poivrons Steak haché (UE) aux olives Pâtes au beurre Petit suisse nature Fruit		Potage Crêpes au fromage Salade verte Liégeois aux fruits	
<b>Mercredi</b> 20-août		Maquereau au vin blanc Escalope de poulet (VF) à la crème Ratatouille Abondance <b>AOP</b> Glace		Jus de Fruits ou sirop	Soupe à l'oignon Terrine de poisson Salade de pomme de terre Mirabelles au sirop
<b>Jeudi</b> 21-août		Lentilles/Lardons/Echalote Sauté de porc à la provençale Endives braisées Comté <b>AOP</b> Ile flottante			Potage Œuf dur Salade de pâtes Pêches au sirop
<b>Vendredi</b> 22-août		Melon Dos de merlu "sauce bisque" Pomme vapeur persillées Camembert Nougat glacé		compote ou laitage	Potage Rôti de porc (VF) froid Salade de haricots verts et dés de fourme d'Ambert Riz au lait
<b>Samedi</b> 23-août		Feuilleté aux champignons Sauté de veau (VF) "campagnard" Côtes de bettes persillées Yaourt aromatisé Banane			Potage Tomates farcies (VF) Polenta crémeuse Compote de pomme
<b>Dimanche</b> 24-août		Pâté de campagne/Cornichons Cuisse de pintade (VF) à la bière Gratin dauphinois Chaource <b>AOP</b> Profiteroles			Potage Saucisses (VF) Courgettes à l'ail Fromage blanc vanillé

Produit Biologique

Produit à Haute Valeur Environnementale

Produit Local

Produit Fait Maison