

Centre Hospitalier de la Bresse Louhannaise

CARTE DES MENUS

Semaine du 25 au 31 Août 2025



	Petit déjeuner	Déjeuner	Collation	Dîner
<u>Lundi</u> 25-août	Café noir ou café au lait ou chocolat ou infusion	Tarte au fromage Cordon bleu Brocolis persillés Yaourt nature Fruit	Jus de Fruits ou sirop compote ou laitage	Potage Poisson froid Aïoli Pomme de terre et carottes Pamplemousse au sirop
<u>Mardi</u> 26-août		Concombre à la crème Jambon (UE) aux herbes Flageolets Morbier AOP Fruit		Potage Terrine de saumon Salade de pâtes Semoule au lait
<u>Mercredi</u> 27-août		Melon/Pastèque Sauté de poulet (VF) au curry Pomme de terre persillées Tomme blanche Glace		Soupe à l'oignon Tortilla Salade verte Yaourt gourmand : cerise/griotte
<u>Jeudi</u> 28-août		Mortadelle/Cornichons Bœuf braisé (VF) Haricots beurre/verts persillés Brie Fruit		Potage Bressalette Mousse au chocolat
<u>Vendredi</u> 29-août	Jus de fruits	Tomates/Mozzarella Filet de cabillaud "sauce crémeuse à l'aneth" Riz au curcuma Fournols Gâteau d'anniversaire		Potage Pâté en croûte (UE) Macédoine de légumes Abricots au sirop
<u>Samedi</u> 30-août		Carottes râpées/Féta/Olives noires Sauté d'agneau (UE) aux épices Petits pois Fromage blanc faisselle Banane		Potage Boules de bœuf (UE/Royaume Uni) en sauce Pâtes au beurre Cocktail de fruits
<u>Dimanche</u> 31-août		Rillettes du Mans Sauté de canard (VF) à l'orange Pommes dauphines Comté AOP Tarte Bourdaloue		Potage Moussaka (VF) Compote de pomme



Produit Biologique



Produit à Haute Valeur Environnementale



Produit Local



Produit Fait Maison