

# Centre Hospitalier de la Bresse Louhannaise

## CARTE DES MENUS

Semaine du 1er au 7 Septembre 2025



	Petit déjeuner	Déjeuner	Collation	Diner
<b>Lundi</b> 1-sept.	Café noir ou café au lait	☺ Salade de pépinettes Rôti de dinde (VF) aux herbes ☺ Champignons à la crème Bleu d'Auvergne AOP Fruit		Potage Jambon persillé (VF) Salade de pommes de terre à l'échalote Pêches au sirop
<b>Mardi</b> 2-sept.		Rillettes/Cornichons Emincé de porc (VF) au gingembre ☺ Chou-fleur persillé Yaourt nature Glace		☺ Potage Courgettes rondes farcies (UE/Royaume-Uni) Pâtes au beurre Ile flottante
<b>Mercredi</b> 3-sept.	Pain ou biscottes beurre, confiture	☺ Céleri mimosa Blanc de poulet (VF) au citron ☺ Riz pilaf Bûche du Pilat Fruit	Jus de Fruits ou sirop	Soupe à l'oignon Tarte tomate chèvre LOCAL Salade verte Compote pomme fraise
<b>Jeudi</b> 4-sept.		☺ Salade de lentilles et pois chiches ☺ Bœuf braisé (VF) Haricots plats persillés Fromage blanc battu nature Glace		☺ Potage Diots (VF) Polenta crémeuse Compote d'abricots
<b>Vendredi</b> 5-sept.	Jus de fruits	Melon/Pastèque ☺ Dos de colin "sauce tomate" Jardinière de légumes Saint Paulin Fruit	compote ou laitage	Potage Œuf dur Riz niçois Quetsches au sirop
<b>Samedi</b> 6-sept.	Vienniserie	☺ Haricots verts en salade Langue de bœuf (Amérique du Sud) ☺ "sauce piquante" Purée Munster AOP Banane		Potage Jambon blanc ☺ Salade de courgettes râpées carottes et dés d'emmental Riz au lait
<b>Dimanche</b> 7-sept.		☺ Fromage de tête/Cornichons ☺ Rôti de porc (VF) "sauce Bordelaise" Tomates provençales et brunoise de légumes Cancoillotte IGP Tarte au citron meringuée		☺ Potage Gratin de pâtes aux lardons (UE) Crème aux œufs

Produit Biologique

Produit à Haute Valeur Environnementale

LOCAL Produit Local

☺ Produit Fait Maison