

Centre Hospitalier de la Bresse Louhannaise

CARTE DES MENUS

Semaine du 15 au 21 Septembre 2025



	Petit déjeuner	Déjeuner	Collation	Dîner
Lundi 15-sept.	Café noir	Mortadelle pistachée(UE)/Cornichons Rôti de dindonneau (VF) au jus ☞ Gratin de côtes de bettes Morbier AOP Panna cotta au coulis de fruits rouges		Potage Boules d'agneau (UE /hors UE) "sauce curry" Pâtes au beurre Poire pochée au chocolat
Mardi 16-sept.	café au lait ou chocolat ou infusion	Betteraves rouges/Ciboulette et billes de mozzarella Fruits de mer en sauce ☞ Riz safrané Fromage blanc battu nature Fruit		Potage Omelette nature LOCAL Salade verte Flan nappé caramel
Mercredi 17-sept.	Pain ou biscottes	Melon/Pastèque Langue de bœuf (Amérique du Sud) ☞ "sauce piquante" Duo carottes et navets braisés Tomme blanche Fruit	Jus de Fruits ou sirop	Soupe à l'oignon Pâté en croûte (UE) Macédoine de légumes Semoule au lait
Jeudi 18-sept.	beurre, confiture Jus de fruits	Tomates vinaigrette Saucisse de Toulouse (VF) ☞ Purée de pomme de terre Chaource AOP Crème chocolat		Potage ☞ Endives au jambon (UE) LOCAL Yaourt nature Pêches au sirop
Vendredi 19-sept.		Salade pomme de terre/ Echalote ☞ Filet de sole "sauce citron" Epinards Brie Fruit	compote ou fruit	Potage ☞ Emincé de poulet (VF) façon créole Polenta crémeuse Compote pomme
Samedi 20-sept.		Tarte aux poireaux ☞ Sauté de veau(VF)à la moutarde Champignons persillés Petit suisse nature Banane		Potage Saucisson brioché (VF) Haricots verts persillés Yaourt gourmand à la fraise
Dimanche 21-sept.	☞ Viennoiserie	Fromage de tête (VF)/Cornichons ☞ Sauté de lapin aux pruneaux(UE/hors UE) Flan de carottes au cumin Comté AOP Tarte ananas coco		Potage ☞ Hachis parmentier (VF) Yaourt nature Compote pomme cassis

Produit Biologique



Produit à Haute Valeur Environnementale

LOCAL Produit Local



Produit Fait Maison