

Centre Hospitalier de la Bresse Louhannaise

CARTE DES MENUS

Semaine du 22 au 28 Septembre 2025



	Petit déjeuner	Déjeuner	Collation	Diner
Lundi 22-sept.	Café noir ou café au lait ou chocolat ou infusion	☺ Salade de lentilles à l'échalote Haut de cuisse de poulet grillé (VF) ☺ Gratin de courgettes Bleu d'Auvergne AOP Brioche perdue		☺ Potage Riz cantonnais Fromage blanc battu nature Abricots au sirop
Mardi 23-sept.		☺ Boudin noir (VF) aux pommes Purée de pomme de terre <small>LOCAL</small> Yaourt nature Fruit		☺ Potage Lasagnes au saumon Cocktail de fruits
Mercredi 24-sept.	Pain ou biscottes	Croisillon emmental ☺ Bœuf à la Hongroise (VBF) Chou-fleur persillé Bûche mélange Fruit	Jus de Fruits	Soupe à l'oignon Jambon blanc (UE) Purée de pomme de terre Compote pomme fraise
Jeudi 25-sept. <i>Repas Espagnol</i>	beurre, confiture	<i>Apéro</i> : Sangria/Empanadas Œufs à l'Espagnol ☺ Crevettes al ajillo Tortillas Fromage de chèvre Tarta de Santiago	ou sirop	☺ Potage Boules de bœuf (UE/UK) "sauce forestière" Haricots verts persillés Fromage blanc aux fruits
Vendredi 26-sept.	Jus de fruits	☺ Roulade de volaille (VF) aux olives Pot au feu de la mer Pomme de terre/Carottes/Poireaux Petit suisse nature Gâteau d'anniversaire	Compote ou laitage	☺ Potage Quiche Lorraine Salade verte Crème pistache
Samedi 27-sept.		☺ Salade de pomme de terre aux harengs ☺ Emincé de porc (VF) "sauce charcutière" Purée pomme de terre/patate douce Meule de Savoie Banane		☺ Potage Gratin de pâtes aux dés de volaille (VF) et mozzarella Quetsches au sirop
Dimanche 28-sept.	Viennoiserie	Pâté de campagne (VF) /Cornichons Sauté de veau ☺ Endives braisées Saint Paulin Tarte aux myrtilles		☺ Potage Ragoût de pomme de terre au lard (UE) Yaourt à la Grecque à la framboise



Produit Biologique



Produit à Haute Valeur Environnementale



Produit Local



Produit Fait Maison