

Centre Hospitalier de la Bresse Louhannaise

CARTE DES MENUS

Semaine du 3 au 9 Novembre 2025



	Petit déjeuner	Déjeuner	Collation	Dîner
<u>Lundi</u> 3-nov.	Café noir ou café au lait ou chocolat ou infusion	☺ Poireaux vinaigrette Boudin noir (VF) aux pommes Purée de pomme de terre Yaourt fruits rouges Fruit	☺ Jus de Fruits ou sirop	☺ Potage Croissant au jambon Salade verte Crème vanille
<u>Mardi</u> 4-nov.		☺ ☺ Betteraves rouges/Fêta Choucroute (VF) (UE) Saint Paulin Fruit		☺ Potage Gratin de macaronis au poisson crème et ciboulette Pamplemousse au sirop
<u>Mercredi</u> 5-nov.		☺ Croisillon emmental Bœuf aux épices (VF) Haricots verts Bûche mélange Mousse de marrons		☺ Soupe à l'oignon Râgout de pomme de terre au lard Cancoillotte IGP Cocktail de fruits
<u>Jeudi</u> 6-nov.	Pain ou biscottes beurre, confiture	☺ Endives au bleu Sauté de veau marengo (VF) Chou de Bruxelles Brie Pomme au four	☺ compote ou laitage	☺ Potage Quenelle de volaille "sauce tomate" Purée 3 légumes Tiramisu
<u>Vendredi</u> 7-nov.	Jus de fruits	☺ Salade de cervelas Cabillaud "sauce beurre blanc" Purée de potimarron Bleu d'Auvergne AOP Fruit		☺ Potage Œufs meurette Riz créole Yaourt goumand mandarine
<u>Samedi</u> 8-nov.	Viennoiserie	☺ ☺ Lentilles à l'échalote Steak de veau "sauce vigneronne" Endives braisées Carré de l'Est Mousse au chocolat		☺ Potage Gratin de pâtes au jambon (UE) et mozzarella Mirabelles au sirop
<u>Dimanche</u> 9-nov.		Pâté de campagne (VF) / Cornichons ☺ Pintade (VF) aux champignons "sauce vin blanc" Petits pois Comté AOP Tarte aux poires	☺ Jus de Fruits ou sirop	☺ Potage Tartiflette (UE) Salade verte Compote pomme fraise cassis



Produit Biologique



Produit à Haute Valeur Environnementale



Produit Local



Produit Fait Maison