

Centre Hospitalier de la Bresse Louhannaise

CARTE DES MENUS



Semaine du 29 Décembre au 4 Janvier 2026



	Petit déjeuner	Déjeuner	Collation	Dîner
Lundi 29-déc.	Café noir café au lait ou chocolat ou infusion Pain biscottes beurre, confiture Jus de fruits	Salade de haricots verts Bouchée à la reine (UE) Riz créole Yaourt abricot Fruit	Jus Fruits ou sirop compote ou laitage	Potage Boules d'agneau "sauce tomate" Duo de carottes Pamplemousse au sirop
Mardi 30-déc.		Crêpes au fromage Sauté de veau (VF) aux champignons Purée de butternut Bleu de Bresse Fruit		Potage Hachis parmentier (VF) Mousse au chocolat
Mercredi 31-déc. <i>Réveillon Jour de l'an</i>		Salade coleslaw Emincé de porc (VF) "sauce moutarde à l'ancienne" Printanière de légumes Fournols Fruit		Velouté Dubarry Tourte de volaille aux morilles Salade de mâche Suprême poire caramel
Jeudi 1-janv. <i>Bonne Année</i>		Terrine de faisan aux cèpes et foie gras Sauté de daim "sauce trompettes" Poêlée gourmande aux marrons Brie de Meaux AOP Craquelin Paris Brest		Potage Jambon blanc (UE) Purée de pomme de terre Compote pomme abricot
Vendredi 2-janv.	Viennoiserie	Salade de pomme de terre à l'échalote Poisson pané Chou-fleur persillé Camembert Fruit		Potage Ravioles en gratin Segments de clémentines
Samedi 3-janv.		Poireaux vinaigrette Sauté de volaille (VF) Purée de pommes de terre Fromage blanc vanillé Banane		Potage Omelette au fromage Salade verte Semoule au lait
Dimanche 4-janv. <i>Epiphanie</i>		Rillettes du Mans (VF) Paupiette de dinde (VF) Flageolets Abondance AOP Galette des Rois		Potage Moussaka (VF) Compote pomme ananas

LICAL

Produit local



Produit biologique



Produit fait Maison



Produit à Haute Valeur Environnementale