

# Centre Hospitalier de la Bresse Louhannaise

## CARTE DES MENUS

Semaine du 15 au 21 Décembre 2025



	Petit déjeuner	Déjeuner	Collation	Diner
<b>Lundi</b> 15-déc.		<ul style="list-style-type: none"> <li>⊕ Tarte 3 fromages</li> <li>Dos de cabillaud "sauce citron"</li> <li>Gratin de courgettes</li> <li>Saint Nectaire <b>AOP</b></li> <li>Fruit</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>Potage</li> <li>Gratin de pâtes/chorizo (UE)</li> <li>⊕ et mozzarella au pesto</li> <li>Salade de fruits</li> <li>pamplemousse orange</li> </ul>
<b>Mardi</b> 16-déc.	Café noir ou café au lait ou chocolat ou infusion	<ul style="list-style-type: none"> <li>Carottes râpées/Emmental râpé</li> <li>⊕ Petit salé aux lentilles (VF)</li> <li>Pont L'Evêque <b>AOP</b></li> <li>Liégeois chocolat</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>Potage</li> <li>Œufs béchamel en gratin</li> <li>Haricots beurre</li> <li>Yaourt à la grecque Abricot</li> </ul>
<b>Mercredi</b> 17-déc.	Pain ou biscuits beurre, confiture	<ul style="list-style-type: none"> <li>⊕ Macédoine de légumes <b>AB</b></li> <li>Blanquette de veau</li> <li>⊕ Riz créole</li> <li>Yaourt aromatisé</li> <li>Pomme au four au caramel <b>HVE</b> ☺</li> </ul>	Jus de fruits	<ul style="list-style-type: none"> <li>Soupe à l'oignon</li> <li>Quiche Lorraine</li> <li>Salade verte</li> <li>Mousse de marrons</li> </ul>
<b>Jeudi</b> 18-déc.	Jus de fruits	<ul style="list-style-type: none"> <li>⊕ Croisillon emmental</li> <li>Poulet grillé (VF)</li> <li>Gratin de chou-fleur</li> <li>Comté <b>AOP</b></li> <li>Fruit</li> </ul>	ou sirop	<ul style="list-style-type: none"> <li>Potage</li> <li>Jambon blanc (UE)</li> <li>Purée de pomme de terre</li> <li>Compote pomme passion</li> </ul>
<b>Vendredi</b> 19-déc.		<ul style="list-style-type: none"> <li>⊕ Saucisson à l'ail (VMP)</li> <li>et cornichons</li> <li>Saumonette</li> <li>"sauce Grenobloise"</li> <li>Pommes vapeur <b>CE2</b></li> <li>Camembert</li> <li>Ile flottante</li> </ul>	Compote ou laitage	<ul style="list-style-type: none"> <li>Potage</li> <li>Gratin d'endives au jambon</li> <li>Crème pistache</li> </ul>
<b>Samedi</b> 20-déc.		<ul style="list-style-type: none"> <li>Betteraves rouges mimosa</li> <li>⊕ Sauté de porc (VPF) à la moutarde</li> <li>Petits pois</li> <li>Bûche du pilat</li> <li>Fruit</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>Potage</li> <li>⊕ Pâtes bolognaise (VPF)</li> <li>Salade de fruits</li> </ul>
<b>Dimanche</b> 21-déc.	Viennoiserie	<ul style="list-style-type: none"> <li>Rosette/Cornichons</li> <li>⊕ Bœuf Bourguignon (VBF)</li> <li>Carottes/Navets <b>AB</b></li> <li>Tomme blanche</li> <li>Eclair à la vanille</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>Potage</li> <li>Riz cantonnais</li> <li>Compote pomme ananas</li> </ul>



Produit Biologique



Produit Local



Produit à Haute Valeur Environnementale



Produit Fait Maison