

Centre Hospitalier de la Bresse Louhannaise

CARTE DES MENUS

Semaine du 19 au 25 Janvier 2026



	Petit déjeuner	Déjeuner	Collation	Dîner
<u>Lundi</u> 19-janv.	Café noir ou café au lait ou chocolat ou infusion	Salade de pâtes/Mimolette et jambon ☺ Potée Auvergnate Chou/Carottes/Pomme de terre Saint Nectaire AOP Mousse de marrons	Jus de Fruits ou sirop	Potage Gratin de fruits de mer Riz créole Segments de clémentines
<u>Mardi</u> 20-janv.		☺ Betteraves rouges mimosa Boudin aux pommes Purée de pomme de terre Yaourt nature Fruit		Potage Quiche Lorraine Salade verte Gâteau de semoule au caramel
<u>Mercredi</u> 21-janv.		☺ Sardines à l'huile Veau marengo Salsifis persillés Bûche du Pilat Gâteau chocolat/Crème anglaise		Soupe à l'oignon Jambon blanc Purée de pomme de terre Cocktail de fruits
<u>Jeudi</u> 22-janv.	Pain ou biscottes beurre, confiture Jus de fruits	Salade de mâche/Œufs/Lardons Bouchée à la reine fleuron ☺ Riz créole Chaource AOP Fruit	compote ou laitage	Potage Gratin de chou-fleur au jambon ☺ Poire au vin
<u>Vendredi</u> 23-janv.		☺ Poireaux vinaigrette ☺ Moules "sauce poulette" Pomme de terre röstis Camembert Mirabelles au sirop		Potage Pâtes farcies épinards/ricotta "sauce crème" Crème aux œufs au lait
<u>Samedi</u> 24-janv.		Salade de pomme de terre au thon ☺ Bœuf braisé (VF) Duo de haricots verts et beurre Petits suisse aux fruits Banane AOP		Potage Raclette en gratin Compote pomme passion
<u>Dimanche</u> 25-janv.	Viennoiserie	☺ Lard/Cornichons Cuisse de canette façon Gaston Gérard Purée de patate douce Abondance Forêt noire		Potage Moussaka Crème pistache



Produit biologique



Produit à Haute Valeur Environnementale



Produit local



Produit fait Maison