


Centre Hospitalier de la Bresse Louhannaise

CARTE DES MENUS

Semaine du 9 au 15 Février 2026



	Petit déjeuner	Déjeuner	Collation	Dîner
<u>Lundi</u> 09-janv	Café noir ou café au lait ou chocolat ou infusion	<div> <div>☞</div> Pâté en croûte Saumonette "sauce crème, ail, persil" Haricots verts persillés Bleu d'Auvergne Fruit </div>	<div> <div>☞</div> Jus de Fruits ou sirop </div>	<div> Potage de portiron et lentilles corail Riz cantonnais Saint Morêt Quetsches au sirop </div>
<u>Mardi</u> 10-févr.		<div> Carottes/Jambon/Emmental Poulet grillé Pommes dauphines Fromage blanc vanillé  Pomme au four </div>		<div> Potage Rôti de porc cuit Purée de céleri Crème praliné </div>
<u>Mercredi</u> 11-févr.		<div> <div>☞</div> Croisillon emmental Saucisse de Morteau (VF) Chou braisé Saint Paulin AOP Pain perdu </div>		<div> Potage Tarte tomate chèvre Salade verte Abricots au sirop </div>
<u>Jeudi</u> 12-févr.		<div> <div>☞</div> Mousserond de canard Pot au feu "sauce tomate" et ses légumes Ossau Iraty Liégeois chocolat </div>		<div> <div>☞</div> Potage Gratin de pâtes au dés de volaille basquaise Pêches au sirop </div>
<u>Vendredi</u> 13-févr.	Jus de fruits	<div> <div>☞</div> Salade d'endives au bleu Saumon "sauce oseille" Riz créole Tomme de Savoie Fruit </div>	<div> compote ou laitage </div>	<div> <div>☞</div> Potage Œufs mollets florentine Flan nappé caramel </div>
<u>Samedi</u> 14-févr.	Viennoiserie	<div> <div>☞</div> Salade de haricots verts Jambon braisé Flageolets Yaourt nature Banane </div>		<div> <div>☞</div> Potage Hachis parmentier de courge Pamplemousse au sirop </div>
<u>Dimanche</u> 15-févr.		<div> Jambonneau/Cornichons Suprême de pintade (VF) en salmi Gratin dauphinois Comté AOP Tarte aux pommes </div>		<div> Potage Pâtes/Poireaux carbonara Compote pomme cassis </div>



Produit biologique



Produit à Haute Valeur Environnementale



Produit local



Produit fait Maison