

# Centre Hospitalier de la Bresse Louhannaise

## CARTE DES MENUS

Semaine du 9 au 15 Février 2026



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



Produit biologique



Produit à Haute Valeur Environnementale



Produit local



Produit fait Maison