

Centre Hospitalier de la Bresse Louhannaise

CARTE DES MENUS

Semaine du 16 au 22 Février 2026



	Petit déjeuner	Déjeuner	Collation	Diner
Lundi 16-févr.		Salade de pâtes/mimolette et jambon ✿ Potée Auvergnate (<i>Chou/Carottes/Pomme de terre</i>) Saint Nectaire Mousse aux marrons		Potage ✿ Gratin de fruits de mer Riz créole Segments de clémentines
Mardi 17-févr. Mardi Gras	Café noir ou café au lait ou chocolat ou infusion	Betteraves rouges mimosa ✿ Boudin aux pommes Purée de pomme de terre Yaourt nature Bugnes		Potage ✿ Quiche Lorraine LOCAL Salade verte Gâteau de semoule au caramel
Mercredi 18-févr.	Pain ou biscuits	Sardines à l'huile ✿ Veau marengo Salsifis persillés Bûche du Pilat Fruit	Jus de Fruits ou sirop	Soupe à l'oignon Jambon blanc (<i>UE</i>) Purée de pomme de terre Cocktail de fruits
Jeudi 19-févr.	beurre, confiture	Salade de mâche/Œufs/Lardons ✿ Bouchée à la Reine Fleuron Riz créole Chource <i>AOP</i> Fruit		Potage ✿ Gratin de chou-fleur au jambon Poire au vin
Vendredi 20-févr.	Jus de fruits	✿ Poireaux vinaigrette Moules "sauce poulette" ✿ Pomme de terre Rösti Camembert Mirabelles au sirop	compote ou laitage	Potage Pâtes farcies épinards/ricotta "sauce crème" Crème aux œufs au lait
Samedi 21-févr.		Salade de pomme de terre au thon Bœuf braisé (<i>VF</i>) ✿ Duo de haricots verts et beurre Petit suisse aux fruits Banane AB		Potage ✿ Raclette en gratin Compote pomme passion
Dimanche 22-févr.	Viennoiserie	✿ Lard/Cornichons Cuisse de canette façon Gaston Gérard Purée de patates douces Abondance Paris Brest		Potage Moussaka Crème pistache



Produit biologique



Produit à Haute Valeur Environnementale



Produit local



Produit fait Maison