

# Centre Hospitalier de la Bresse Louhannaise

## CARTE DES MENUS

Semaine du 16 au 22 Février 2026



	Petit déjeuner	Déjeuner	Collation	Dîner
<b>Lundi</b> 16-févr.	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 Mousse aux marrons	Jus de Fruits ou sirop	Potage ☺ Gratin de fruits de mer Riz créole Segments de clémentines
<b>Mardi</b> 17-févr. <b>Mardi Gras</b>		☺ Betteraves rouges mimosa Boudin aux pommes Purée de pomme de terre Yaourt nature Bugnes		Potage Quiche Lorraine Salade verte Gâteau de semoule au caramel
<b>Mercredi</b> 18-févr.		☺ Sardines à l'huile Veau marengo Salsifis persillés Bûche du Pilat Fruit		Soupe à l'oignon Jambon blanc (UE) Purée de pomme de terre Cocktail de fruits
<b>Jeudi</b> 19-févr.	Pain ou biscottes beurre, confiture	Salade de mâche/Œufs/Lardons ☺ Bouchée à la Reine Fleuron Riz créole Chource AOP Fruit	compote ou laitage	Potage ☺ Gratin de chou-fleur au jambon Poire au vin
<b>Vendredi</b> 20-févr.	Jus de fruits	☺ 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
<b>Samedi</b> 21-févr.		Salade de pomme de terre au thon Bœuf braisé (VF) ☺ Duo de haricots verts et beurre Petit suisse aux fruits Banane		Potage ☺ Raclette en gratin Compote pomme passion
<b>Dimanche</b> 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