

# Centre Hospitalier de la Bresse Louhannaise

## CARTE DES MENUS

Semaine du 23 au 29 Mars 2026



	Petit déjeuner	Déjeuner	Collation	Dîner
<b>Lundi</b> 23-mars	Café noir ou café au lait	Fromage de tête/Cornichons Dos de cabillaud "sauce béarnaise" Gratin de brocolis Brie Poire nappée chocolat		Potage Ragoût de pommes de terre au lard <b>(UE)</b> Pamplemousse au sirop
<b>Mardi</b> 24-mars		Thé ou infusion		Salade de lentilles/Comté et saucisse de Morteau Poule au pot <b>(VF)</b> et ses légumes Tomme blanche Mousse au chocolat
<b>Mercredi</b> 25-mars	Pain ou beurre, confiture	Mortadelle/Cornichons Goulasch Hongroise <b>(VF)</b> Côtes de bettes persillées Petit suisse pulpé Fruit	Jus de ou sirop	Potage Pâtes bolognaise Dessert gélifié vanille
<b>Jeudi</b> 26-mars		Jus de fruits		Salade de crevettes/Avocat et pamplemousse Choucroute Meule de Savoie <b>AOP</b> Crème renversée
<b>Vendredi</b> 27-mars	Viennoiserie	Salade de chou-fleur Filet de merlu "sauce aneth" Pâtes au beurre Carré de l'Est Gâteau d'anniversaire	Compote ou laitage	Potage Parmentier de canard confit à la courge Riz au lait
<b>Samedi</b> 28-mars		Macédoine de légumes Tête de veau <b>(UE)</b> "sauce gribiche" Pommes de terre persillées Yaourt aromatisé Banane		Potage Quenelles de volaille "sauce financière" Purée de potimarron Quetsches au sirop
<b>Dimanche</b> 29-mars		Œufs mayonnaise Navarin d'agneau Epinards à la crème Livarot <b>AOP</b> Tropézienne		Potage Tartiflette <b>(UE)</b> Compote de pommes



Produit biologique



Produit à Haute Valeur Environnementale



Produit local



Produit fait Maison