

Centre Hospitalier de la Bresse Louhannaise

CARTE DES MENUS

Semaine du 30 Mars au 5 Avril 2026



	Petit déjeuner	Déjeuner	Collation	Diner
Lundi 30-mars	Café noir ou café au lait ou chocolat ou infusion	Betteraves rouges/Radis noirs Haut de cuisse de poulet grillé (VF) ☞ Haricots verts persillés Morbier AOP Fruit	Jus de Fruits ou sirop compote ou laitage	Velouté de courgettes ☞ Pâtes bolognaise (VBF) Crème café
Mardi 31-mars		Terrine de Savoie ☞ Sauté de porc (VPF) au chorizo Salsifis Fromages blanc battu natu Fruit		Potage ☞ Quenelles de volaille "sauce béchamel" Riz créole/Champignons Salade de fruits
Mercredi 1-avr.	Pain ou biscottes beurre, confiture	☞ Haricots cocos aux harengs Bœuf carbonade (VF) Duo de carottes à l'ail Munster AOP Panna cotta au coulis de fruits de la passion		☞ Soupe à l'oignon Jambon blanc (UE) Pommes de terre persillées Abricots au sirop
Jeudi 2-avr.		☞ Salade verte mimosa Escalope de dinde (VF) "sauce curry" Petits pois Bleu d'Auvergne AOP Fruit		Potage Gnocchis "sauce tomate/lardons" Liégeois vanille
Vendredi 3-avr. Vendredi Saint	Jus de fruits	☞ Carottes râpées à l'emmental Poisson de la criée Epinards Brie Tiramisu aux fruits rouges		Potage Œufs "sauce époisse" Riz au curcuma Pêches au sirop
Samedi 4-avr.		☞ Chou-fleur en salade Langue de bœuf (Amérique du Sud) "sauce piquante" Purée de pommes de terre Petit suisse nature Banane		Potage Emincé de porc (VPF) Ratatouille Ile flottante
Dimanche 5-avr. Pâques	Viennoiserie	☞ Pâté en croûte Gigot d'agneau (UE) Flageolets Comté AOP Gâteau croustillant 3 chocolats		Potage Terrine de lapin Macédoine de légumes Compote pomme framboise



Produit biologique



Produit à Haute Valeur Environnementale



Produit local



Produit fait Maison