

# Centre Hospitalier de la Bresse Louhannaise

## CARTE DES MENUS

Semaine du 11 au 17 Mai 2026



	Petit déjeuner	Déjeuner	Collation	Dîner
<b>Lundi</b> 11-mai	Café noir ou café au lait	☰ Salade de pépinettes Joue de porc à la bière Courgettes sautées Saint Nectaire Mousse de citron		Velouté de petits pois Pâtes carbonara Pomme au four
<b>Mardi</b> 12-mai		☰ Salade de tomates/Féta Tripes (VF) Purée de pommes de terre Yaourt fruits rouges Fruit		Potage Œufs florentine Gâteau de semoule au caramel
<b>Mercredi</b> 13-mai	Pain ou biscottes beurre, confiture	☰ Maquereaux au vin blanc Sauté de veau (VF) à la moutarde Carottes Bûche du Pilat Roulé chocolat noisette	Jus de Fruits ou sirop	Soupe à l'oignon Poisson froid/Mayonnaise Pommes de terre Salade de fruits
<b>Jeudi</b> 14-mai <b>Ascension</b>		☰ Salade de thon/Avocat Joue de bœuf à la bière Pommes dauphines Beaufort AOP Corniotte		☰ Potage Quartiers salés Salade verte Fromage blanc Poire au vin
<b>Vendredi</b> 15-mai	Jus de fruits	☰ Salade verte/Lardons et 1/2 œuf Filet de merlu "sauce hollandaise" Riz Camembert Mirabelles au sirop	compote  ou laitage	Potage Poireaux aux dés de jambon (UE) Crème aux œufs au lait
<b>Samedi</b> 16-mai		☰ Salade de lentilles à l'échalote Bœuf aux 4 épices (VF) Tomates provençales Petit suisse aux fruits Banane		Potage Hachis parmentier Compote pomme abricot
<b>Dimanche</b> 17-mai	Viennoiserie	☰ Terrine provençale Cassoulet Abondance AOP Tarte aux abricots		Potage Aspic Taboulé Crème pistache



Produit Biologique



Produit à Haute Valeur Environnementale



Produit Local



Produit Fait Maison