

# Centre Hospitalier de la Bresse Louhannaise

## CARTE DES MENUS

Semaine du 18 au 24 Mai 2026



JE ME RÉGALE LOCAL !

	Petit déjeuner	Déjeuner	Collation	Dîner
<b>Lundi</b> 18-mai	Café noir ou café au lait	Terrine forestière Poisson du Chef Ratatouille ☺ <b>Yaourt aromatisé ananas</b> Poire nappée caramel beurre salé		Velouté d'asperges Chipolatas <b>(VPF)</b> Purée de pommes de terre Pamplemousse au sirop
<b>Mardi</b> 19-mai		Duo tomates et concombres ☺ <b>Poulet grillé (VF)</b> Gratin de côtes de bettes Tomme blanche Mousse au chocolat noir		Potage ☺ Salade piémontaise Compote pomme pêche
<b>Mercredi</b> 20-mai	Pain ou biscottes beurre, confiture	Salade pommes de terre au thon et olives noires ☺ Rôti de dinde <b>(VF)</b> "sauce forestière" Chou romanesco ☺ <b>Fromage blanc</b> Fruit	Jus de Fruits ou sirop	Soupe à l'oignon Œufs mollets "sauce tomate" Riz créole Dessert gélifié vanille
<b>Jeudi</b> 21-mai		Endives en salade/Dés de bleu ☺ <b>Bœuf braisé (UE)</b> au cumin ☺ Fèves à la catalane Tomme de Savoie <b>AOP</b> Crème renversée		Potage ☺ Rôti de porc froid <b>(UE)</b> Betteraves rouges/Fêta Yaourt gourmand fraise Salade de fruits
<b>Vendredi</b> 22-mai	Jus de fruits	Radis/Beurre Poisson provençal Duo haricots verts et haricots beurre ☺ <b>Fromage de chèvre frais</b> Gâteaux	compote ou laitage	Potage Salade de pâtes, tomates ☺ dés d'emmental et saucisses de Strasbourg Riz au lait
<b>Samedi</b> 23-mai		Crarottes râpées ☺ <b>Rognons (UE)</b> "sauce madère" ☺ Pommes de terre persillées ☺ Yaourt aromatisé pêche Banane		Potage Tarte tomate chèvre ☺ <b>Salade verte</b> Quetsches au sirop
<b>Dimanche</b> 24-mai <b>Pentecôte</b>	Viennoiserie	Pâté en croûte ☺ <b>Suprême de volaille</b> Gratin dauphinois Carré d'Aurillac <b>AOP</b> Clafoutis aux cerises		Potage ☺ Gratin d'endives aux dés de jambon Compote pomme ananas



Produit Biologique



Produit à Haute Valeur Environnementale



Produit Local



Produit Fait Maison