

Centre Hospitalier de la Bresse Louhannaise

CARTE DES MENUS

Semaine du 8 au 14 Juin 2026



	Petit déjeuner	Déjeuner	Collation	Diner
Lundi 8-juin	Café noir ou café au lait ou chocolat ou infusion Pain ou biscottes beurre, confiture Jus de fruits Viennoiserie	☺ Salade de pépinettes Joue de porc à la bière Courgettes sautées Saint Nectaire Glace	Jus de Fruits ou sirop compote ou laitage	Velouté de petits pois Pâtes carbonara Pomme au four
Mardi 9-juin		Chou-fleur en salade Tripes (VF) Purée de pommes de terre LOCAL Yaourt aromatisé framboise Fruit		Potage Œufs florentine Gâteau de semoule au caramel
Mercredi 10-juin		Maquereaux au vin blanc Sauté de veau (VF) à la moutarde Duo de carottes Bûche du Pilat Eclair chocolat		Soupe à l'oignon Poisson mayonnaise Pommes de terre Salade de fruits
Jeudi 11-juin <i>Repas Guinguette</i>		Tomates cerises/Chèvre "sauce balsamique" Joue de bœuf confit au vin rouge Pommes de terre rattes Epoisses Chou à la fraise et crème diplomate		☺ LOCAL Quartiers salés Salade verte Fromage blanc Poire au vin
Vendredi 12-juin		☺ Melon/Pastèque Filet de merlu "sauce hollandaise" Riz Camembert Mirabelles au sirop		Potage Poireaux aux dés de jambon (UE) Crème aux œufs au lait
Samedi 13-juin		Salade de lentilles à l'échalote Bœuf aux 4 épices (VF) Tomates provençales Petit suisse aux fruits Banane		☺ Potage Hachis parmentier Compote pomme abricot
Dimanche 14-juin		☺ Terrine provençale Cassoulet Abondance AOP Tarte Normande aux pommes		LOCAL Potage Aspic Taboulé Crème pistache



Produit Biologique



Produit à Haute Valeur Environnementale



Produit Local



Produit Fait Maison