

Centre Hospitalier de la Bresse Louhannaise

CARTE DES MENUS

Semaine du 15 au 21 Juin 2026



	Petit déjeuner	Déjeuner	Collation	Diner
Lundi 15-juin	Café noir ou café au lait	☺ Terrine forestière Dos de cabillaud Ratatouille Brie Poire nappée caramel beurre salé		Velouté d'asperges Chipolatas (VPF) Purée de pomme de terre Pamplemousse au sirop
Mardi 16-juin		☺ Duos tomates et concombres Poulet grillé (VF) Gratin de côtes de blettes Tomme blanche Glace		☺ Potage Salade piémontaise Compote pomme pêche
Mercredi 17-juin	Pain ou biscottes beurre, confiture	☺ Salade pomme de terre au thon et olives noires Rôti de dinde (VF) "sauce forestière" Brocolis Fromage blanc Fruit	Jus de Fruits ou sirop	Soupe à l'oignon Œufs mollets "sauce tomate" Riz créole Dessert gélifié vanille
Jeudi 18-juin		☺ Melon Bœuf braisé (UE) au cumin Fèves à la catalane Tomme de Savoie AOP Crème renversée		☺ Potage Rôti de porc froid (UE) Betteraves rouges/Féta Yaourt gourmand fraise Salade de fruits
Vendredi 19-juin	Jus de fruits	☺ Radis/Beurre Filet de colin Duo haricots verts et haricots beurre Le carré Gâteau d'anniversaire	compote ou laitage	☺ Potage Salade de pâtes composée Riz au lait
Samedi 20-juin	Viennoiserie	☺ Carottes râpées Rognons (UE) "sauce madère" Riz créole Yaourt aromatisé pêche Banane		☺ Potage Tarte tomate chèvre Salade verte Quetsches au sirop
Dimanche 21-juin <i>Fête des pères</i>		☺ Pâté en croûte Sauté de sanglier "sauce chasseur" Pommes de terre grenailles Carré d'Aurillac AOP Croustillant 3 chocolats		☺ Potage Gratin d'endives au dés de jambon Compote pomme ananas



Produit Biologique



Produit à Haute Valeur Environnementale



Produit Local



Produit Fait Maison