

Centre Hospitalier de la Bresse Louhannaise

CARTE DES MENUS

Semaine du 22 au 28 Juin 2026



	Petit déjeuner	Déjeuner	Collation	Dîner	
Lundi 22-juin	Café noir ou café au lait ou chocolat ou infusion Pain ou biscottes beurre, confiture Jus de fruits Viennoiserie	Fromage de tête/Cornichons Sauté de dinde à l'espagnole Gratin de courgettes Morbier AOP Glace	Jus de Fruits ou sirop compote ou laitage	Velouté de petits pois et menthe Salade de pâtes composée Vache qui rit Salade de fruits	
Mardi 23-juin		Melon Rôti de porc (VPF) au thym Pommes de terre rondes persillées Fromage blanc battu nature 2B Fruit		Potage 2B Rôti de dinde froid Chou-fleur en salade Crème caramel	
Mercredi 24-juin		Haricots cocos aux harengs Bœuf créole Carottes persillées Munster AOP Panna cotta au coulis de framboise		Jus de Fruits ou sirop	Soupe à l'oignon Merguez de lapin Légumes à couscous Abricots au sirop
Jeudi 25-juin		Concombres "sauce boursin" Poulet grillé mariné à l'italienne Pâtes au beurre Bleu d'Auvergne AOP Fruit		Potage 2B Jambonneau Macédoine de légumes et dés de cantal Liégeois aux fruits	
Vendredi 26-juin		Tomates mozzarella "sauce balsamique" Filet de merlu "sauce citron" Epinards Abondance AOP Gâteau d'anniversaire		compote ou laitage	Potage 2B Lasagnes Salade verte Mirabelles au sirop
Samedi 27-juin		Haricots verts en salade Andouillette Mâconnaise Purée de pommes de terre Petit suisse nature Banane		Potage Œufs piperade Riz créole Ile flottante	
Dimanche 28-juin		Mortadelle pistachée Blanquette de veau Jardinière de légumes Comté AOP Clafoutis aux griottes		Potage Boules de bœuf "sauce poivre" Polenta crémeuse Compote pomme fraise	



Produit Biologique



Produit à Haute Valeur Environnementale



Produit Local



Produit Fait Maison