

Centre Hospitalier de la Bresse Louhannaise

CARTE DES MENUS

Semaine du 29 Juin au 5 Juillet 2026



	Petit déjeuner	Déjeuner	Collation	Diner	
Lundi 29-juin	Café noir ou café au lait ou chocolat ou infusion Pain ou biscottes beurre, confiture Jus de fruits	Salade de lentilles aux lardons Sauté de poulet (VF) au citron ☞ Haricots beurre persillés Roquefort AOP Glace	Jus de Fruits ou sirop Compote ou laitage	Velouté de tomate Lard froid (VF) Pommes de terre à l'échalote Salade de fruits	
Mardi 30-juin		Salade verte aux dés d'emmental Paëlla Fromage blanc aux fruits Pomme au four au caramel		Potage Salami Salade de carottes céleri et dés de brebis Crème café	
Mercredi 1-juil.		☞ Sardines à la tomate Rôti de porc à l'estragon Brocolis persillés Saint Paulin AOP Fruit		Jus de Fruits ou sirop	Soupe à l'oignon Quiche Lorraine Salade verte Pamplemousse au sirop
Jeudi 2-juil.		☞ Melon/Pastèque Bœuf (VBF) au cumin Salsifis persillés Ossau Iraty AOP Glace		Potage Œufs mollets ☞ Salade Niçoise Quetsches au sirop	
Vendredi 3-juil.		Tomates/Oignons rouges "sauce moutarde à l'ancienne" Poisson à la Bordelaise Flan de carottes Tomme de Savoie IGP Fruit		Potage Terrine de poulet (UE) printanière Salade de pépinettes Yaourt gourmand pêche	
Samedi 4-juil.		☞ Saucisson à l'ail Palette à la provençale (VPF) Ratatouille Yaourt citron Banane		☞ Potage Hachis parmentier Compote pomme cassis	
Dimanche 5-juil.		Andouille Rôti de lapin (VF) aux pruneaux Pommes paillasson Bûche de chèvre AOP Tarte aux fraises		Potage Gratin de courgettes au jambon Flan nappé caramel	



Produit Biologique



Produit à Haute Valeur Environnementale



Produit Local



Produit Fait Maison