

Centre Hospitalier de la Bresse Louhannaise

CARTE DES MENUS

Semaine du 10 au 16 Août 2026



	Petit déjeuner	Déjeuner	Collation	Dîner
<u>Lundi</u> 10-août	Café noir ou café au lait ou chocolat ou infusion	Melon ☞ Dos de cabillaud "sauce oseille" Epinards Coulommiers Fruit	Jus de Fruits ou sirop	Velouté de carottes Salade de pommes de terre gésiers confits et persil Pomme au four à la confiture
<u>Mardi</u> 11-août		☞ Roulade de volaille aux olives Steak haché Ratatouille Livarot  Fruit		☞ Potage Aspic Salade de riz Compote pomme pêche
<u>Mercredi</u> 12-août		☞ Salade de perles aux crevettes Rôti de dinde (VF) "sauce moutarde à l'ancienne" Endives braisées Fromage blanc Glace 		☞ Soupe à l'oignon Quartiers salés Salade verte Fromage blanc de campagne Salade de fruits
<u>Jeudi</u> 13-août		Tomates vinaigrette + 1/2 œuf Wok de bœuf ☞ Pâtes au beurre Bleu du Vercors AOP Pruneaux au vin		Potage Rôti de porc froid (UE) ☞ Salade de haricots beurre Gâteau de riz au caramel
<u>Vendredi</u> 14-août	Jus de fruits	Poireaux "sauce béarnaise" Filet de colin "sauce bisque" ☞ Courgettes à l'ail et persil Yaourt aromatisé mangue Glace 	compote ou laitage	☞ Potage Salade de cervelas et pommes de terre Crème pistache 
<u>Samedi</u> 15-août Assomption	Viennoiserie	Terrine de fromage et tomates Colombo de poulet (VF) Pommes de terre grenailles Délice de Bourgogne Tarte pomme rhubarbe		Potage Moussaka Pêches au sirop et crème anglaise
<u>Dimanche</u> 16-août		☞ Pâté en croûte/Cornichons Pintade aux champignons Gratin dauphinois Brillat Savarin Clafoutis aux cerises		Potage Jambon blanc ☞ Lentilles à l'échalote Compote pomme framboise



Produit Biologique



Produit à Haute Valeur Environnementale



Produit Local



Produit Fait Maison