

Centre Hospitalier de la Bresse Louhannaise

CARTE DES MENUS

Semaine du 17 au 23 Août 2026



	Petit déjeuner	Déjeuner	Collation	Dîner
<u>Lundi</u> 17-août	Café noir ou café au lait ou chocolat infusion Pain ou biscottes beurre, confiture Jus de fruits Viennoiserie	Fromage de tête/Cornichons Sauté de poulet à l'espagnol ☞ 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
<u>Mardi</u> 18-août		Melon Rôti de porc (VPF) au thym ☞ Pommes de terre rondes persillées Fromage blanc battu nature Fruit AB		Potage Rôti de dinde froid AB Chou-fleur en salade Crème café
<u>Mercredi</u> 19-août		☞ Haricots cocos aux harengs Bœuf créole (VBF) Carottes persillées Munster Panna cotta au coulis de framboise		Soupe à l'oignon Merguez ☞ Légumes à couscous Abricots au sirop et chantilly
<u>Jeudi</u> 20-août		Concombres "sauce boursin" Blanquette de veau ☞ Pâtes au beurre Bleu d'Auvergne AOP Fruit		Potage AB Jambonneau (UE) Macédoine de légumes et dés de cantal Mousse au chocolat
<u>Vendredi</u> 21-août		Tomates mozzarella "sauce balsamique" Filet de merlu "sauce citron" ☞ Epinards Abondance AOP Fruit		Potage AB Lasagnes Salade verte Mirabelles au sirop
<u>Samedi</u> 22-août		Haricots verts en salade Andouillette Mâconnaise (UE) ☞ Purée de pommes de terre Petit suisse nature Banane		☞ Potage Œufs piperade Riz créole Ile flottante
<u>Dimanche</u> 23-août		☞ Mortadelle pistachée Poulet grillé mariné aux herbes de Provence Jardinière de légumes Comté AOP Tarte pomme fraise rhubarbe		Potage Boules de bœuf (UE/UK) "sauce poivre" Polenta crémeuse Compote pomme fraise

AB Produit Biologique

UE Produit à Haute Valeur Environnementale

LOCAL Produit Local

☞ Produit Fait Maison