

Centre Hospitalier de la Bresse Louhannaise

CARTE DES MENUS

Semaine du 21 au 27 Septembre 2026



	Petit déjeuner	Déjeuner	Collation	Dîner
<u>Lundi</u> 21-sept.	Café noir ou café au lait ou chocolat ou infusion Pain ou biscottes beurre, confiture Jus de fruits Viennoiserie	Salade de lentilles Betteraves/Féta Sauté de dinde (VF) au vin rouge Haricots beurre persillés Cancoillotte Glace	Jus de Fruits ou sirop Compote ou laitage	Velouté de courge Lard froid (VF) Pommes de terre à l'échalote Salade de fruits
<u>Mardi</u> 22-sept.		Salade verte aux dés d'emmental Couscous au poulet Fromage blanc aux fruits Pomme au four à la confiture		Potage Pâté de lapin Salade de carottes, céleri et dés de brebis Crème vanille
<u>Mercredi</u> 23-sept.		Sardines à l'huile Rôti de porc "sauce charcutière" Gratin de chou-fleur Livarot AOP Fruit		Soupe à l'oignon Tarte 4 fromages Salade verte Pamplemousse au sirop
<u>Jeudi</u> 24-sept.		Melon/Pastèque Carbonade flamande Petits pois Pont l'Evêque AOP Liégeois aux fruits		Potage Œufs mollets Salade de riz composée Quetsches au sirop
<u>Vendredi</u> 25-sept.		Croisillon emmental Poisson à la Bordelaise Ratatouille Le Carré Gâteau d'anniversaire		Potage Salade de pépinettes Vache qui rit Flan nappé caramel
<u>Samedi</u> 26-sept.		Salade de tomates/Œufs durs Palette à la Provençale (VPF) Endives fraîches braisées Yaourt à l'abricot Banane		Potage Gratin de pâtes au jambon Compote pomme cassis
<u>Dimanche</u> 27-sept.		Rillettes/Cornichons Sauté de lapin (VF) au vin blanc Pommes dauphines Délice de Bourgogne AOP Croustillant 3 chocolats et crème anglaise		Potage Moussaka Yaourt gourmand à la rhubarbe



Produit Biologique



Produit à Haute Valeur Environnementale



Produit Local



Produit Fait Maison