

Centre Hospitalier de la Bresse Louhannaise

CARTE DES MENUS



Semaine du 28 Septembre au 4 Octobre 2026

	Petit déjeuner	Déjeuner	Collation	Dîner
<u>Lundi</u> 28-sept.	Café noir ou café au lait ou chocolat ou infusion Pain ou biscottes beurre, confiture Jus de fruits Viennoiserie	Salade de pommes de terre/Thon et olives noires ☞ Sauté de porc "sauce curry" Brocolis Saint Nectaire Liégeois café	Jus de Fruits ou sirop compote ou laitage	Velouté de carottes, patates douces et pommes de terre Gâteau de foie de volaille Riz créole Poire "sauce chocolat"
<u>Mardi</u> 29-sept.		☞ Champignons à la Grecque Poulet basquaise Sauté de courgettes Yaourt nature Fruit		Potage Jambon blanc Pâtes 3 couleurs Semoule au lait
<u>Mercredi</u> 30-sept.		Mousse de canard/Cornichons Rôti de veau (VF) "sauce moutarde" ☞ Choux de Bruxelles Abondance AOP Fruit		☞ Soupe à l'oignon Saucisson Lyonnais Polenta crémeuse Salade de fruits
<u>Jeudi</u> 1-oct. Octobre Rose		Salade de pamplemousse et crevettes "sauce cocktail" Filet de saumon "sauce tomate et crème" Purée de pommes de terre rose Fromage blanc coulis de framboise Eclair rose		☞ Potage Riz cantonnais Vache qui rit Ananas framboise
<u>Vendredi</u> 2-oct.		Salade d'endives aux dés de cantal Pavé de merlu à l'oseille ☞ Pommes de terre vapeur persillées Fournols Fruit		Potage Courgettes rondes farcies Blé et mirepoix de légumes Crème pistache
<u>Samedi</u> 3-oct.		☞ Céleri rémoulade Navarin d'agneau Petits pois/Carottes Petit suisse aux fruits Banane		Potage Quiche Lorraine Salade verte Crème aux œufs au lait
<u>Dimanche</u> 4-oct.		☞ Terrine de truite Cassoulet Bleu du Vercors AOP Tarte Bourdaloue		Potage ☞ Parmentier de courge Compote pomme abricot



Produit Biologique



Produit à Haute Valeur Environnementale



Produit Local



Produit Fait Maison