Centre Hospitalier

de la Bresse Louhannaise

CARTE DES MENUS

Semaine du 9 au 15 Novembre 2026



	Petit déjeuner	Déjeuner	Collation	Diner
Lundi 9-nov.	Café noir ou café au lait ou chocolat ou infusion	Salade piémontaise Poule au pot Carottes/Navets/Poireaux Chaource AOP Desserts divers	Jus de Fruits ou sirop	Velouté de champignons 1/2 boudin blanc Purée de courges Salade de fruits
Mardi 10-nov.		Betteraves rouges mimosa Choucroute Munster Fruit		Potage Lasagnes saumon Yaourt à la Grecque fraise
Mercredi 11-nov. **Armistice**	Pain ou biscottes beurre, confiture Jus de fruits	Maquereaux au vin blanc Bœuf Bourguignon *(VF)* Jardinière de légumes Morbier AOP Fruit		Soupe à l'oignon Fritata Salade verte Pudding fruits rouges
Jeudi 12-nov.		Chou blanc/Emmental/Jambon Sauté de poulet à la moutarde et à l'estragon Pâtes au beurre Camembert Fruit		Potage Gratin d'endives au jambon Abricots au sirop et crème anglaise
Vendredi 13-nov.		Œufs mayonnaise Filet de saumon au beurre blanc Epinards à la crème Brillat Savarin AOP Crème chocolat noisette	Compote ou laitage	Potage Pâtes carbonara Mirabelles au sirop
Samedi 14-nov.		Carottes râpées "sauce balsamique" Tête de veau "sauce gribiche" Pommes de terre persillées Petit suisse nature Banane		Potage Gratin de chou-fleur aux lardons Liégeois aux fruits
Dimanche 15-nov.	Viennoiserie	Rosette/Cornichons Sauté de chevreuil Duo de haricots verts et haricots beurre Fromage de chèvre Forêt Noire		Potage Œufs meurette Polenta crémeuse Compote pomme fraise

Produit Biologique — Produit à Haute Valeur Environnementale

Produit Local — Produit Fait Maison