Centre Hospitalier

de la Bresse Louhannaise

CARTE DES MENUS

Semaine du 16 au 22 Novembre 2026



	Petit déjeuner	Déjeuner	Collation	Diner
Lundi 16-nov.	Café noir ou café au lait ou chocolat ou infusion Pain ou biscottes beurre, confiture de fruits	Salade de lentilles/Fêta Sauté de dinde *(VF)* au vin rouge Haricots beurre persillés Cancoillotte Fruit	Jus de Fruits ou sirop compote ou laitage	Velouté de courge Pommes de terre boulangères Salade de fruits
Mardi 17-nov.		Salade verte/Dés d'emmental Couscous de poulet Fromage blanc aux fruits Pomme au four à la confiture		Potage Boules de bœuf "sauce forestière" Jardinière de légumes Crème vanille
Mercredi 18-nov.		Sardines à l'huile Rôti de porc "sauce charcutière" Chou-fleur persillé Livarot AOP Fruit		Potage Fritata saumon/poireaux Salade verte Pamplemousse au sirop
Jeudi 19-nov. Beaujolais Nouveau		Pâté en croûte Saucisson Lyonnais *(VF)* Gratin dauphinois Cervelle de camut Tarte au sucre		Potage Œufs "sauce fromagère" Riz/Brunoise de légumes Quetsches au sirop
Vendredi 20-nov.		Croisillon emmental Poisson à la Bordelaise Epinards Le Carré Fruit		Potage Hachis parmentier à la volaille Flan nappé caramel
Samedi 21-nov.		Salade de riz composée Palette à la Provençale *(VPF)* Endives fraîches braisées Yaourt abricot Banane		Potage Gratin de pâtes au jambon Compote pomme cassis
Dimanche 22-nov.	Viennoiserie	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 rhubarbe

Produit Biologique — Produit à Haute Valeur Environnementale

Produit Local — Produit Fait Maison