


Centre Hospitalier de la Bresse Louhannaise


CARTE DES MENUS

Semaine du 2 au 8 Décembre 2024



	Petit déjeuner	Déjeuner	Collation	Dîner
Lundi 2-déc.	ou café au lait	Chou rouge/Lardons ☞ Cuisse de poulet grillée (VF) Frites Tomme blanche Pruneaux au jus		☞ Potage ☞ Quiche oignon jambon <small>LOCAL</small> Salade verte Crème renversée
Mardi 3-déc.		☞ Pâté en croûte(UE)/Cornichons ☞ Sauté de veau marengo (VF) <small>LOCAL</small> Navets/Carottes braisés Yaourt aromatisé à la mûre Fruit		☞ Potage ☞ Cube de colin ☞ "sauce dieppoise" Riz créole Cocktail de fruits
Mercredi 4-déc.	Pain ou biscottes	☞ Tarte au fromage ☞ Echine de porc (VF) Chou de Bruxelles Saint Nectaire AOP ☞ Pomme au four	Jus de Fruits	☞ Soupe à l'oignon ☞ Pâtes bolognaise (VF) Ananas au sirop
Jeudi 5-déc.	beurre, confiture Jus de fruits	☞ Endives en salade ☞ Sauté de bœuf (VF) Côtes de bettes béchamel Camembert Ile flottante	ou sirop	☞ Potage ☞ Quartiers salés (UE) CE2 <small>LOCAL</small> Salade verte Fromage blanc de campagne Abricots au sirop
Vendredi 6-déc.		☞ Salade de lentilles à l'échalote Dos de colin meunière Haricots beurre à l'ail Fourme d'Ambert AOP Fruit	compote ou laitage	☞ Potage ☞ Œufs en gratin Pâtes au beurre Crème café
Samedi 7-déc.		Macédoine de légumes Langue de bœuf (Amérique du Sud) ☞ "sauce piquante" Pomme vapeur CE2 Petits suisse nature Banane		☞ Potage ☞ Boules d'agneau ☞ "sauce forestière" Purée de potimarron Yaourt gourmand framboise
Dimanche 8-déc.	Viennoiserie	☞ Terrine forestière/Cornichons ☞ Couscous (VF) Délice de Bourgogne Tarte au flan		☞ Potage ☞ Jambon blanc (UE) Purée de pomme de terre crème ciboulette Mirabelles au sirop

 Produit Biologique

 Produit à Haute Valeur Environnementale

LOCAL Produit Local

☞ Produit Fait Maison