

Centre Hospitalier de la Bresse Louhannaise

CARTE DES MENUS

Semaine du 9 au 15 Décembre 2024



	Petit déjeuner	Déjeuner	Collation	Diner	
Lundi 9-déc.	Café noir ou café au lait ou chocolat ou infusion Pain ou biscottes beurre, confiture Jus de fruits Viennoiserie	Boudin noir (VF) aux pommes ☞ Purée de pommes de terre Yaourt aux fruits Fruit	Jus de Fruits ou sirop compote ou laitage	☞ Potage ☞ Tortellonis Ricotta/Epinard Fromage blanc battu nature Quetsches au sirop	
Mardi 10-déc.		Betteraves rouges mimosa Saucisse de Toulouse (VF) Flageolets Saint Marcellin IGP Fruit		☞ Potage ☞ Cube de saumon "sauce aneth" Carottes à l'ail Tiramisu	
Mercredi 11-déc.		☞ Crêpes au fromage Bœuf (VF) au paprika Panais braisés Ossau Iraty AOP Poire à la cannelle		Jus de Fruits ou sirop	☞ Soupe à l'oignon Tarte légumes/fromages Salade verte Crème vanille
Jeudi 12-déc.		☞ Céleri rémoulade Sauté de dinde (VF) campagnard Gratin de courge Cancoillotte IGP Fruit		☞ Jus de Fruits ou sirop	☞ Potage ☞ Boules de bœuf (UE/UK) au cumin Purée de pommes de terre Mirabelles au sirop
Vendredi 13-déc.		☞ Chou blanc/Emmental/Lardons ☞ Moules à la crème Riz créole Brie Flan nappé caramel		☞ compote ou laitage	☞ Potage ☞ Omelette aux pommes de terre Courgettes persillées Cocktail de fruits au sirop
Samedi 14-déc.		☞ Pommes de terre au thon ☞ Emincé de porc "sauce charcutière" Haricots verts à l'ail Meule de Savoie IGP Banane		☞ Jus de Fruits ou sirop	☞ Potage ☞ Gratin de crozets au dés de jambon (UE) et mozzarella Fromage blanc aux fruits
Dimanche 15-déc.		☞ Galantine pistachée (VF) et cornichons ☞ Cuisse de pintade (VF) aux olives Endives braisées Rouy Tarte pommes rhubarbe		☞ Jus de Fruits ou sirop	☞ Potage ☞ Tartiflette (UE) Compote pomme cassis



Produit Biologique



Produit à Haute Valeur Environnementale



Produit Local



Produit Fait Maison