

# Centre Hospitalier de la Bresse Louhannaise

## CARTE DES MENUS

Semaine du 31 Mars au 6 Avril 2025



	Petit déjeuner	Déjeuner	Collation	Diner
<b>Lundi</b> 31-mars	Café noir ou café au lait	Haricots cocos aux harengs Noix de joue de bœuf (VF) ☰ Flan de potiron Bûche du Pilat Crème aux œufs		Potage ☰ Gratin de chou-fleur lardons (UE) et mozzarella Abricots au sirop
<b>Mardi</b> 1-avr.		Radis/Beurre ☰ Filet de cabillaud "sauce aïoli" Riz créole de Camargue <b>IGP</b> LOCAL Yaourt aromatisé framboise Fruit		Potage Omelette nature Salade verte Liégeois aux fruits
<b>Mercredi</b> 2-avr.	Pain ou biscottes	Chou-rouge/Betteraves râpées ☰ et Dés de mimolette ☰ Andouillette Mâconnaise (UE) Pomme de terre sarladaises Abondance <b>AOP</b> Fruit	Jus de Fruits ou sirop	Soupe à l'oignon ☰ Gratin d'aubergines à l'égréné de bœuf (VF) "sauce tomate" Cocktail de fruits
<b>Jeudi</b> 3-avr.		Salade de cervelas (VF) ☰ Rôti de porc (VF) au chorizo Petits pois Chaource <b>AOP</b> ☰ Tarte au chocolat		Potage Galette de volaille et champignons LOCAL Salade verte Ile flottante
<b>Vendredi</b> 4-avr.	Jus de fruits	Salade pomme de terre/Echalote Pavé de saumon "sauce aneth" ☰ Gratin de brocolis Brie Poire au vin	compote ou laitage	Potage Boules d'agneau (UE/Hors UE) ☰ "sauce forestière" Pâtes au beurre Quetsches au sirop
<b>Samedi</b> 5-avr.		Céleri rémoulade ☰ Blanc de poulet (VF) "sauce bleu" Haricots verts persillés Fromage blanc faisselle Banane		Potage Jambon blanc (UE) Pomme de terre persillées Yaourt gourmand cerise
<b>Dimanche</b> 6-avr.	Viennoiserie	Fromage de tête/Cornichons Blanquette de veau (VF) Duo de carottes persillées Comté <b>AOP</b> Tarte au citron meringuée		Potage ☰ Emincé de poulet (VF) "sauce curry" Riz créole Compote de pomme



Produit biologique



Produit à Haute Valeur Environnementale



Produit local



Produit fait Maison