

Centre Hospitalier de la Bresse Louhannaise

CARTE DES MENUS

Semaine du 31 Mars au 6 Avril 2025



	Petit déjeuner	Déjeuner	Collation	Diner
Lundi 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
Mardi 1-avr.		Radis/Beurre ☺ Filet de cabillaud "sauce aïoli" Riz créole de Camargue IGP LOCAL Yaourt aromatisé framboise Fruit		Potage Omelette nature Salade verte Liégeois aux fruits
Mercredi 2-avr.	Pain ou biscottes	☺ Chou-rouge/Betteraves râpées et Dés de mimolette ☺ Andouillette Mâconnaise (UE) Pomme de terre sarladaises Abondance AOP Fruit	Jus de Fruits ou sirop	Soupe à l'oignon ☺ Gratin d'aubergines à l'égréné de bœuf (VF) "sauce tomate" Cocktail de fruits
Jeudi 3-avr.		Salade de cervelas (VF) ☺ Rôti de porc (VF) au chorizo Petits pois Chaource AOP ☺ Tarte au chocolat		Potage Galette de volaille et champignons LOCAL Salade verte Ile flottante
Vendredi 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
Samedi 5-avr.	Viennoiserie	☺ 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
Dimanche 6-avr.		Fromage de tête/Cornichons Blanquette de veau (VF) Duo de carottes persillées Comté AOP 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