

Centre Hospitalier de la Bresse Louhannaise

CARTE DES MENUS

Semaine du 7 au 13 Avril 2025



	Petit déjeuner	Déjeuner	Collation	Dîner	
Lundi 7-avr.	Café noir ou café au lait	Chou-fleur en salade Saumonette "sauce oseille" ☺ Riz créole Munster AOP Pruneaux au vin		Potage Quenelles "sauce béchamel" Epinards Compote pomme abricot	
Mardi 8-avr.		Mousse de foie (VF)/Cornichons Jambon braisé(UE)"sauce mère" ☺ Flageolets Saint Paulin Pomme au four au miel		Potage Œuf poché "sauce tomate" ☺ Piperade Crème café	
Mercredi 9-avr.	Pain ou biscottes beurre, confiture	☺ Croisillon emmental Blanc de poulet (VF) "sauce forestière" Printanière de légumes Bûche mélange Fruit		Jus de Fruits ou sirop	Soupe à l'oignon Croissant au jambon Salade verte Semoule au lait
Jeudi 10-avr.		☺ Haricots verts en salade et 1/2 œuf Tête de veau (UE) "sauce gribiche" ☺ Pomme vapeur persillées Fromage blanc battu nature Clafoutis aux cerises		☺ Potage Tomates farcies Riz créole Pêches au sirop	
Vendredi 11-avr.	Jus de fruits	☺ Salade de pépinettes Choucroute de la mer Coulommiers Fruit		Compote ou laitage	Potage ☺ Endives au jambon (UE) Liégeois chocolat
Samedi 12-avr.		☺ Salade de lentilles Steak haché au jus (VF) Haricots beurre à l'ail Yaourt nature Banane		☺ Potage Pâtes bolognaise (VF) Cocktail de fruits	
Dimanche 13-avr.	Viennoiserie	☺ Pâté de campagne/Cornichons Sauté de lapin (VF) à la moutarde ☺ Salsifis persillés Bleu d'Auvergne AOP Gâteau basque/Crème anglaise		☺ Potage Morbiflette (UE/VF) IGP Compote pomme fraise cassis	

Produit biologique

Produit à Haute Valeur Environnementale

Produit local

Produit fait Maison