



Menus de la semaine du 24.03.2025 au 30.03.2025 **EMS DU JURA**



JOUR	MIDI
<p>LUNDI 24 <u>PROVENANCE.</u> P-SUISSE</p>	<p>Potage de saison Saucisse de veau grillée P Macaronis au pesto rosso Tomates provençales</p> <p>***</p> <p>Fruits de saison</p>
<p>MARDI 25 <u>PROVENANCE.</u> P-SUISSE</p>	<p>Potage du jour Poulet à la Basquaise P Pommes persillées Carottes glacées</p> <p>***</p> <p>Crème moka</p>
<p>MERCREDI 26 <u>*PROVENANCE.</u> P-FRANCE/HONGRIE</p>	<p>Soupe aux petits légumes Ragoût de canard au miel et noix P Polenta Courgettes poêlées</p> <p>***</p> <p>Vermicelles de marron *</p>
<p>JEUDI 27 <u>*PROVENANCE.</u> P-SUISSE</p>	<p>Potage mixé Fricassé de porc au poivre vert P Nouilles Légumes du jour</p> <p>***</p> <p>Far Breton</p>
<p>VENDREDI 28 <u>*PROVENANCE.</u> P-A. N. O P-SUISSE</p>	<p>Potage du jour Filet de cabillaud Sauce mousseline P Riz sauvage Epinards</p> <p>***</p> <p>Salade de bananes et kiwis</p>
<p>SAMEDI 29 <u>*PROVENANCE.</u> P-SUISSE</p>	<p>Bouillon de poule Hachis parmentier P Salade mixte</p> <p>***</p> <p>Mousse Hawaiï</p>
<p>DIMANCHE 30 <u>*PROVENANCE.</u> P-SUISSE</p>	<p>Crudités Navarin d'agneau printanier P Pommes sautées Légumes printanier</p> <p>***</p> <p>Fraises chantilly</p>

Menu 2 : Tournedos de cheval sauce poivre, riz camarguais, haricots verts

L'astérisque (*) signifie que le plat ne répond pas aux exigences du Label Fait Maison.

Nous recourons à des fonds, bouillons, sauces à salade et mayonnaise industriels ne répondant pas aux exigences du Label Fait Maison



Menus de la semaine du 24.03.2025 au 30.03.2025 *EMS DU JURA*



Menu 2 : Tournedos de cheval sauce poivre, riz camarguais, haricots verts

L'astérisque (*) signifie que le plat ne répond pas aux exigences du Label Fait Maison.

Nous recourons à des fonds, bouillons, sauces à salade et mayonnaise industriels ne répondant pas aux exigences du Label Fait Maison