



Menus de la semaine du 07.04.2025 au 13.04.2025

EMS DU JURA



<p>LUNDI 07 <u>PROVENANCE</u> P- FRANCE</p>	<p>Potage de saison Cordon bleu de volaille P* Cornettes au pesto Légumes du jour *** Fruits de saison</p>
<p>MARDI 08 <u>PROVENANCE</u> P-SUISSE</p>	<p>Potage du jour Boulettes de bœuf au curry P Pomme purée maison Légumes du jour *** Pudding diplomate</p>
<p>MERCREDI 09 <u>PROVENANCE</u> P- BELGIQUE</p>	<p>Crème de légumes Emincé de cheval Strogonoff P Polenta Courgettes poêlées *** Feuilleté à la fraise</p>
<p>JEUDI 10 <u>PROVENANCE</u> P- SUISSE</p>	<p>Potage du jour Filet de poulet aux trois poivres P Pomme mousseline Légumes du jour *** Mousse moka</p>
<p>VENDREDI 11 <u>PROVENANCE</u> P- A.N.E</p>	<p>Potage Filet de Merlan à la Normande P Duo de riz Carottes glacées *** Salade de fruits frais</p>
<p>SAMEDI 12 <u>PROVENANCE</u> P- SUISSE</p>	<p>Consommé au porto Gratin de raviolis P* Salade mixte *** Crème aux fruits rouges</p>
<p>DIMANCHE 13 <u>PROVENANCE</u> P-SUISSE</p>	<p>Crudité Bœuf braisé au pinot noir P Pomme château Légumes de saison *** Choux chantilly maison</p>

MENU 2

Assiette nordique (saumon fumé, crevette cocktail, terrine de poisson maison) salade de quinoa)

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