



JOUR	MIDI
<b>LUNDI</b> <b>15</b> <u>PROVENANCE.</u> *SUISSE	Potage de saison Schubling grillés sauce diable * Cornettes au pesto Légumes du jour *** Fruits de saison
<b>MARDI</b> <b>16</b> <u>PROVENANCE.</u> *SUISSE	Potage du jour Steak haché de veau sauce poivre vert * Pommes country Duo de courgettes et aubergines poêlées *** Séré au sucre de canne
<b>MERCREDI</b>  <b>17</b> <u>*PROVENANCE.</u> *SUISSE	Crème de légumes Tranche de porc beurre maitre d'hôtel * Blé Ebly au four Duo de haricots *** Gâteau de semoule caramel aux raisins
<b>JEUDI</b> <b>18</b> <u>*PROVENANCE.</u> *SUISSE	Potage mixé Langue de bœuf aux câpres * Pomme purée maison Légumes du marché *** Crème moka maison
<b>VENDREDI</b> <b>19</b> <u>*PROVENANCE.</u> *A.N. O	Potage du jour Filet de dorade à la Dieppoise * Riz safrané Carottes glacées *** Salade de mangues
<b>SAMEDI</b> <b>20</b> <u>*PROVENANCE.</u> *SUISSE	Bouillon de poule Spaghetti Bolognaise * Salade mixte *** Pot à la raisiné
<b>DIMANCHE</b> <b>21</b> <u>*PROVENANCE.</u> *SUISSE	Crudités Pièce de bœuf braisé au pinot noir * Pommes persillées Légumes du jour *** Boule de Berlin

**Menu 2 : Assiette de roastbeef froid mayonnaise et salade de riz niçois**

EMS DU JURA 1338 BALLAIGUES  
Menus de la semaine du 15.07.2024 au 21.07.2024



**Menu 2 : Assiette de roastbeef froid mayonnaise et salade de riz niçois**