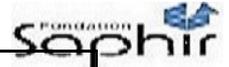




Menus de la semaine du 13.01.2025 au 19.05.2025

EMS DU JURA



<p>LUNDI 13 <u>PROVENANCE</u> P- SUISSE P-SUISSE</p>	<p>Potage de saison</p> <p>Boutefas de Ballaigues P</p> <p>Choux rouges braisés</p> <p>Spätzlis *</p> <p>***</p> <p>Fruits de saison</p>
<p>MARDI 14 <u>PROVENANCE</u> P-FRANCE OU HONGRIE</p>	<p>Potage du jour</p> <p>Ragout de lapin à la moutarde P</p> <p>Polenta</p> <p>Légumes poêlés</p> <p>***</p> <p>Crème moka</p>
<p>MERCREDI 15 <u>PROVENANCE</u> P- SUISSE</p>	<p>Soupe aux petits légumes</p> <p>Langue de bœuf aux câpres P</p> <p>Riz aux petits légumes</p> <p>Choux de Bruxelles</p> <p>***</p> <p>Crème caramel</p>
<p>JEUDI 16 <u>PROVENANCE</u> P- SUISSE</p>	<p>Potage du jour</p> <p>Tranche de porc panée P</p> <p>Cornettes ciboulette</p> <p>Légumes du jour</p> <p>***</p> <p>Poire Catalane</p>
<p>VENDREDI 17 <u>PROVENANCE</u> P- ITALIE</p>	<p>Potage</p> <p>Filet de truite aux échalotes P</p> <p>Pommes persillées</p> <p>Epinards</p> <p>***</p> <p>Salade d'agrumes</p>
<p>SAMEDI 18 <u>PROVENANCE</u> P- SUISSE</p>	<p>Consommé au porto</p> <p>Spaghetti bolognaise P</p> <p>Salade mixte</p> <p>***</p> <p>Panna cotta maison au coulis de fruits</p>
<p>DIMANCHE 19 <u>PROVENANCE</u> P-SUISSE</p>	<p>Crudité</p> <p>Sauté de veau Marengo P</p> <p>Gratin dauphinois</p> <p>Jardinière de légumes</p> <p>***</p> <p>Meringue crème double aux fruits *</p>

MENU 2

Vol au vent de volaille. Salade verte

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