



JOUR	MIDI
LUNDI 20 <u>PROVENANCE.</u> P- FRANCE	Potage de saison Piccata de dinde à la milanaise P * Polenta Légumes du jour *** Fruits de saison
MARDI 21 <u>PROVENANCE.</u> P- SUISSE	Potage du jour Saucisson Vaudois P Compote de raves Pommes persillées *** Séré au sucre de canne
MERCREDI 22 <u>*PROVENANCE.</u> P- SUISSE	Soupe aux petits légumes Jambon de campagne sauce Madère P Gratin Dauphinois Haricots verts à l'ail *** Pudding diplomate
JEUDI 23 <u>*PROVENANCE.</u> P- SUISSE	Potage mixé Rôti de bœuf haché sauce poivre vert P Cornettes Petits pois *** Vermicelles de marron *
VENDREDI 24 <u>*PROVENANCE.</u> P-ESTONIE	Potage du jour Filet de sandre à l'estragon P Riz sauvage Brocolis aux amandes *** Salade de mangues
SAMEDI 25 <u>*PROVENANCE.</u> P- SUISSE	Bouillon de poule Lasagne végétarienne Salade mixte *** Mousse au chocolat blanc et aux pépites
DIMANCHE 26 <u>*PROVENANCE.</u> P- SUISSE	Crudités Bœuf bourguignon P Tagliatelle Légumes d'hiver *** Paris Brest *

Menu 2 : Atriaux De porc aux petits oignons, pâtes au beurre, carottes glacées

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 20.01.2025 au 26.01.2025 *EMS DU JURA*



Menu 2 : Atriaux De porc aux petits oignons, pâtes au beurre, carottes glacées

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