



<p>LUNDI 16 <u>PROVENANCE</u> P- SUISSE</p>	<p>Potage de légumes Carré de porc fumé Boucherie de Ballaigues P Pommes persillées Haricots verts *** Fruits de saison</p>
<p>MARDI 17 <u>PROVENANCE</u> P- SUISSE</p>	<p>Potage maison Emincé de poulet Madras P Boulgour Légumes du jour *** Ile flottante</p>
<p>MERCREDI 18 <u>PROVENANCE</u> P- SUISSE</p>	<p>Soupe de légumes Fricassé de porc provençale P Pomme purée maison Petits pois *** Mousse au chocolat</p>
<p>JEUDI 19 <u>PROVENANCE</u> P- SUISSE</p>	<p>Potage de saison Rognons de bœuf sauce madère P Nouilles Légumes du jour *** Crème moka</p>
<p>VENDREDI 20 <u>PROVENANCE</u> P- A.N. O</p>	<p>Potage Parmentier Filet de cabillaud sauce mousseline P Riz safrané Carottes glacées *** Salade de bananes et kiwis frais</p>
<p>SAMEDI 21 <u>PROVENANCE</u> P- SUISSE</p>	<p>Consommé au porto Hachis parmentier P Salade mixte *** Mousse aux fruits</p>
<p>DIMANCHE 22 <u>PROVENANCE</u> P-SUISSE</p>	<p>Crudités Estouffade de bœuf aux olives p Tagliatelles Poêlée de légumes d'hiver *** Boule de Berlin *</p>

MENU 2 :**Assiette froide de Noël** (saumon fumé, terrine de poisson maison), salade, pain toast

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 16.12.2024 au 22.12.2024 *EMS DU JURA*

