



Menus de la semaine du 03.02.2025 au 09.02.2025 **EMS DU JURA**



<p><b>LUNDI</b> <b>03</b> <u>PROVENANCE</u> <b>P- SUISSE</b></p>	<p>Potage de saison Saucisse de veau grillée <b>P</b> Coquillettes au pesto Salsifis persillés *** Fruits de saison</p>
<p><b>MARDI</b> <b>04</b> <u>PROVENANCE</u> <b>P- SUISSE</b></p>	<p>Potage du jour Emincé de bœuf au pinot noir <b>P</b> Polenta Haricots verts Pudding aux fruits confits</p>
<p><b>MERCREDI</b> <b>05</b> <u>PROVENANCE</u> <b>P- SUISSE</b></p>	<p>Crème de légumes Filet de poulet sauce estragon <b>P</b> Pomme purée maison Gratin de choux fleur *** Baba au rhum *</p>
<p><b>JEUDI</b> <b>06</b> <u>PROVENANCE</u> <b>P- SUISSE</b></p>	<p>Potage du jour Blanquette de porc à l'ancienne <b>P</b> Riz pilaf Légumes du marché *** Poire au vin</p>
<p><b>VENDREDI</b> <b>07</b> <u>PROVENANCE</u> <b>P- PAYS BAS</b></p>	<p>Potage Filet silure à la Béarnaise <b>P</b> Pommes vapeur Carottes glacées *** Salade de bananes et kiwis</p>
<p><b>SAMEDI</b> <b>08</b> <u>PROVENANCE</u> <b>P- SUISSE</b></p>	<p>Consommé au porto Endives au jambon <b>P</b> Macaronis *** Mousse aux fruits</p>
<p><b>DIMANCHE</b> <b>09</b> <u>PROVENANCE</u> <b>P- SUISSE</b></p>	<p>Crudité Rôti de dinde aux bolets <b>P</b> Gratin dauphinois Légumes d'hiver *** Choux maison à la crème</p>

**MENU 2**

**Röstis d'Alpage (lard, oignons, fromage), et salade**

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