



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



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