



Menus de la semaine du 09.03.2026 au 15.03.2026

EMS DU JURA



LUNDI 09 <u>PROVENANCE</u> P- SUISSE	Potage de saison *** Schubling grillé P Pâtes au pesto Petits pois *** Fruits de saison
MARDI 10 <u>PROVENANCE</u> P-SUISSE	Crème de légumes *** Tranche de porc panée P Blé Ebly au four Duo de raves *** Clafoutis aux fruits
MERCREDI 11 <u>PROVENANCE</u> P-SUISSE	Soupe du jour *** Emincé de foie à l'anglaise P Pommes persillées Choux verts braisés *** Mousse au chocolat
JEUDI 12 <u>PROVENANCE</u> P-SUISSE	Potage aux légumes *** Fricassé de porc aux olives P Polenta Tomates provençales *** Semoule aux raisins et caramel
 VENDREDI 13 <u>PROVENANCE</u> P-FRANCE	Potage du jour *** Batônnets de poisson P * Duo de riz Carottes glacées *** Salade de mangues
SAMEDI 14 <u>PROVENANCE</u> P-SUISSE	Consommé au Porto Lasagne végétarienne P Salade mixte *** Stracciatella maison
DIMANCHE 15 <u>PROVENANCE</u> P-SUISSE	Crudités *** Sauté de veau Marengo P Boulgour Légumes printaniers *** Paris Brest *

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 mayonnaises industriels ne répondant pas aux exigences du Label Fait Maison

MENU 2 : Côtelette de porc au romarin, polenta, chou de Bruxelles