



Menus de la semaine du 16.03.2026 au 22.03.2026 **EMS DU JURA**



LUNDI 16 <u>PROVENANCE</u> P-SUISSE	Potage de saison *** Emincé de bœuf à la moutarde P Pâtes au beurre Carottes baby *** Fruits de saison
MARDI 17 <u>PROVENANCE</u> P-SUISSE	Crème de légumes *** Sauté de dinde à la provençale P Polenta Endives braisées *** Ile flottante
MERCREDI 18 <u>PROVENANCE</u> P-SUISSE	Velouté du chef *** Tendron de veau Vallée D'Auges P Pommes fondantes Fenouil à l'aneth *** Flan caramel
JEUDI 19 <u>PROVENANCE</u>	Potage Parmentier *** Pennes aux petits légumes Gratin de choux fleur *** Mousse moka
VENDREDI 20 <u>PROVENANCE</u> P-SENEGAL	Potage du jour *** Filet de sole tropicale à la Dieppoise P Riz safrané Chiffonnade d'épinards *** Salade de mangues
SAMEDI 21 <u>PROVENANCE</u> P-SUISSE	Consommé au porto *** Tagliatelle carbonara P Salade mixte *** Crème aux fruits rouges
DIMANCHE 22 <u>PROVENANCE</u> P-SUISSE	Potage du jour *** Rôti de porc et son jus P Boulgour Jardinière de légumes *** Petit choux maison à la crème

MENU 2 : Salade de dent de lion garnie (œufs, croûtons, lardon),

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