EMS DU JURA 1338 BALLAIGUES Menus de la semaine du 25.03.2024 au 31.03.2024

JOUR	MIDI
LUNDI	Potage de saison
25	Saucisse de veau grillée *
PROVENANCE.	Macaronis au pesto rosso
*SUISSE	Tomates provençales
	<b>ጵ</b> ጵ ጵ
	Fruits de saison
MARDI	Potage du jour
26	Estouffade de bœuf provençale *
PROVENANCE. *SUISSE	Pommes persillées
	Carottes glacées
	***
	Crème moka
MERCREDI	Crème de légumes
27	Ragoût de canard au miel et noix *
*PROVENANCE,	Polenta
*SUISSE	Fenouil braisé
	***
	Vermicelle de marron
JEUDI	Potage mixé
28	Fricassé de porc au poivre vert *
*PROVENANCE.	Nouilles
*SUISSE	Légumes du jour
	***
	Far Breton
VENDREDI	Potage du jour
29	Dos de cabillaud Sauce mousseline *
*PROVENANCE.  *A.N. E	Riz sauvage
	Epinards
	***
	Salade de bananes et kiwis
SAMEDI	Bouillon de poule
30	Hachis parmentier *
*PROVENANCE.	Salade mixte
*SUISSE	
	***
	Mousse Hawaï
DIMANCHE	Crudités
31	Sauté d'agneau au curry *
*PROVENANCE.	Boulgour au petits légumes
*SUISSE	Légumes printaniers
	火火火

## Menu 2 : Tournedos de cheval aux poivres, riz sauvages, légumes