



Menus de la semaine du 04.05.2026 au 10.04.2026 EMS du JURA



LUNDI 04 PROVENANCE P-SUISSE	Potage de saison *** Noix de jambon fumé sauce Madère P Pommes country Batônnets de raves *** Fruits de saison
MARDI 05 PROVENANCE P-SUISSE	Crème de légumes *** Œufs brouillés forestier P Et ses toasts Salade de rampon *** Crème aux fruits des bois
MERCREDI 06 PROVENANCE P-SUISSE	Velouté du chef *** Rôti de bœuf haché P Tagliatelles Duo de courgettes et aubergines poêlées *** Tiramisu
JEUDI 07 PROVENANCE P=FRANCE	Potage Parmentier *** Blanquette de dinde à l'ancienne P Riz pilaf Petits pois *** Mousse moka
VENDREDI 08 PROVENANCE P-FRANCE	Crème de légumes *** Poisson à l'italienne P * Pomme aux herbes Brocolis *** Salade de fruits frais de saison
SAMEDI 09 PROVENANCE P-SUISSE	Consommé de bœuf *** Hachis parmentier P Salade mixte *** Panna cotta au coulis de fruits rouges
DIMANCHE 10 PROVENANCE P-SUISSE	Crudités *** Emincé d'agneau madras P Boulgour Légumes printaniers *** Meringues aux fruits des bois *

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

MENU 2 Ragout de lapin à la Tessinoise, galette de maïs, épinard