



Menus de la semaine du 14.07.2025 au 22.07.2025 **EMS DU JURA**



<b>LUNDI</b> <b>14</b> <u>PROVENANCE</u> P- SUISSE	Potage de saison *** Cordon bleu de volaille <b>P</b> * Légumes du jour *** Fruits de saison
<b>MARDI</b> <b>15</b> <u>PROVENANCE P- P-</u> SUISSE	Crème de légumes *** Steak haché de veau sauce poivre vert <b>P</b> Pommes country * Duo de courgettes et aubergines poêlées *** Séré au sucre de canne
<b>MERCREDI</b> <b>16</b> <u>PROVENANCE</u> P- SUISSE	Velouté du chef *** Tranche de porc beurre maître d'hôtel <b>P</b> Blé Ebly au four Duo de haricots *** Gâteau de semoule caramel aux raisins
<b>JEUDI</b> <b>17</b> <u>PROVENANCE</u> P- SUISSE	Potage aux légumes *** Langue de bœuf aux câpres <b>P</b> Pomme purée maison Légumes du marché *** Crème moka
<b>VENDREDI</b> <b>18</b> <u>PROVENANCE</u> P-A.N. E	Potage du jour *** Filet de dorade à la Dieppoise <b>P</b> Riz safrané Carottes glacées *** Salade de mangues
<b>SAMEDI</b> <b>19</b> <u>PROVENANCE</u> P-SUISSE	Consommé au porto *** Spaghetti Bolognese <b>P</b> Salade mixte *** Pot à la raisiné
<b>DIMANCHE</b> <b>20</b> <u>PROVENANCE</u> P-/SUISSE	Potage du jour *** Pièce de bœuf braisé au pinot noir <b>P</b> Pommes persillées Légumes du jour *** Boule de Berlin *

## **MENU 2 : Assiette de roastbeef froid, salade riz**

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