



Menus de la semaine du 08.12.2025 au 14.12.2025 **EMS du JURA**



<b>LUNDI</b> <b>08</b> <u><b>PROVENANCE</b></u> <b>P-SUISSE</b>	Potage de saison *** Emincé de bœuf à la moutarde <b>P</b> Pomme rissolée Haricots verts *** Fruits de saison
<b>MARDI</b> <b>09</b> <u><b>PROVENANCE</b></u> <b>P-SUISSE</b>	Crème de légumes *** Poulet à la Basquaise <b>P</b> Boulgour Courgettes meunières *** Séré au sucre de canne
<b>MERCREDI</b> <b>10</b> <u><b>PROVENANCE</b></u> <b>P-SUISSE</b>	Velouté du chef *** Pot au feu <b>P</b> Et ses légumes Pommes vapeur *** Pruneaux au vin
<b>JEUDI</b> <b>11</b> <u><b>PROVENANCE</b></u> <b>F-SUISSE</b>	Potage aux légumes *** Tranche de porc charcutière <b>P</b> Coquillettes Salsifis aux carottes *** Crème caramel
<b>VENDREDI</b> <b>12</b> <u><b>PROVENANCE</b></u> <b>P- PAYS BAS</b>	Crème de légumes *** Filet de plie à la Dieppoise <b>P</b> Duo de riz Brocolis *** Salade de mangues
<b>SAMEDI</b> <b>13</b> <u><b>PROVENANCE</b></u> <b>P- SUISSE</b>	Consommé de bœuf *** Tartiflette Savoyarde <b>P</b> Salade mixte *** Mousse vanille aux pépites de chocolat
<b>DIMANCHE</b> <b>14</b> <u><b>PROVENANCE</b></u> <b>P-FRANCE</b>	Crudités *** Rôti de dinde aux bolets <b>P</b> Macaronis au beurre Légumes de saison *** Meringues crème double aux fruits rouges

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 : Endive au jambon, riz aux petits légumes**