



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



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

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**