



Menus de la semaine du 19.01.2026 au 25.01.2026 **EMS du JURA**



LUNDI 19 <u>PROVENANCE</u> P-FRANCE	Potage de saison *** Piccata de dinde à la milanaise P * Polenta Légumes du jour *** Fruits de saison
MARDI 20 <u>PROVENANCE</u> P- P- SUISSE	Crème de légumes *** Saucisson Vaudois P Pâtes du chalet Choux de Bruxelles *** Séré au sucre de canne
MERCREDI 21 <u>PROVENANCE</u> P-SUISSE	Velouté du chef *** Jambon de campagne sauce Madère P Gratin Dauphinois Haricots verts à l'ail *** Pudding diplomate
JEUDI 22 <u>PROVENANCE</u> P=SUISSE	Potage Parmentier *** Rôti de bœuf haché sauce au poivre vert P Cornettes Petits pois *** Mousse au chocolat
VENDREDI 23 <u>PROVENANCE</u> P- ESTONIE	Crème de légumes *** Filet de sandre à l'estragon P Riz sauvage Brocolis aux amandes *** Salade de mangues
SAMEDI 24 <u>PROVENANCE</u>	Consommé de bœuf *** Lasagne végétarienne Salade mixte *** Mousse au chocolat blanc et aux pépites
DIMANCHE 25 <u>PROVENANCE</u> P-SUISSE	Crudités *** Bœuf bourguignon P Tagliatelle Carottes et salsifis *** Paris Brest *

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 : Atriaux de porc aux petits oignons, Pâte au beurre, carotte