



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



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