



NOUVEAU KERMONT

- E M S -



Les Menus

Semaine du 30 Mars au 05 Avril 2026

Collations 15h15	MIDI	SOIR (Menu ou buffet au choix)
Mangue LUNDI 30	Soupe de poireaux *** Rôti de porc aux pruneaux Choux fleur persillé Ou Spaghettis bolognaise végétarienne *** Mousse chocolat blanc Velouté de courgettes *** Filet de Maigre à la citronnelle Fenouil, lentilles corail Ou Salade frisée, gruyère, œuf dur, viande séchée *** Glace vanille bourbon	Bouillon aux vermicelles *** Tortilla chorizo, poivrons, pommes de terre Salade de laitue Romaine *** Compote de poires
Blinis MARDI 31	Potage taillé *** Emincé de dinde au paprika Ou Ramequin courgettes, feta, olives Salade --- Gâteau à la carotte	Soupe de chou-fleur *** Cake aux crevettes Salade de carotte au citron Bio et ciboulette *** Cake praliné
Rocher coco MERCREDI 01	Crème de champignons *** Saucisse de veau sauce moutarde Ou Tomme vaudoise panée Salade de feuilles de chêne *** Crème Caramel	Bouillon de légumes *** Feuilleté asperges et champignons Salade de rampon *** Ananas rôti
Sablé breton JEUDI 02	Verrine de truite, crème de caviar *** Filet de bar aux coquillages Risotto aux petits légumes *** Crumble aux fruits exotiques, biscuit coco	Velouté de céleri *** Tarte aux poireaux Salade mêlée *** Gaufre liégeoise
Financier VENDREDI 03	Soupe à l'oignon *** Emincé de veau Zurichoise Röstis, brocolis *** Tarte aux abricots	Soupe de carottes au cumin *** Endive au jambon *** Flan au café
Compote SAMEDI 04	Soupe du marché *** Penne carbonara Salade de roquette *** Panna cotta Caramel	
Colombe de pâques DIMANCHE 05		

Notre équipe se tient à votre disposition pour toutes demande concernant la présence d'allergènes dans nos préparations.

L'astérisque (*) signifie que le plat ne correspond pas aux exigences du label Fait Maison.

Nous utilisons des bases déshydratées pour nos bouillons et sauces qui ne répondent pas aux exigences du Label Fait Maison.

Les viennoiseries et pains proviennent du canton de Genève (Bisa et Aigues-Vertes)