NOUVEAU KERMONT
- E M S -

Les menus de la semaine du 2 au 8 novembre 2026

	MIDI	SOIR (Menu ou buffet au choix)
LUNDI **02.nov**	**Crème de champignons** *** **Rôti de porc fermier** **Purée de patates douces et haricots verts** **Ou** **Steak de chou fleur rôti** *** **Crème brulée café**	**Soupe de courgette** *** **Buffet, salade mêlée** **Omelette roulée aux herbes** *** **Salade d'orange**
MARDI **03.nov**	**Soupe de poireaux** *** **Filet de truite rosé du Jura** **Riz et etuvé de poireaux** **ou** **Spaghetti aglio olio e peperoncino** *** **Poire pochée au vin rouge**	**Velouté de choux fleur** *** **Buffet, salade mêlée** **Cervelas et pommes de terre en salade** *** **Compote de prune**
MERCREDI **04.nov**	**Soupe de chataignes** *** **Pojarski de veau sauce charcutière** **Boulgour et petits légumes** **ou** **Salade asiatique et rouleaux de printemps** *** **Tarte chocolat**	**Soupe de maïs** *** **Buffet, salade mêlée** **Gratin de poireaux à l'emmental** *** **Séré au miel**
JEUDI **05.nov**	**Soupe taillé des résidents** *** **Burger Pull Pork (effiloché de porc)** **Courge rôtie et salade fraicheur** **ou** **Langue de bœuf** *** **Sorbet mangue**	**Bouillon minestrone** *** **Buffet, salade mêlée** **Vol au vent et son riz** *** **Cake citron**
VENDREDI **06.nov**	**Potage de petit pois** *** **Fish and chips sauce tartare** **Frites et salade coleslaw** **Ou** **Magret de canard aux figues noires** *** **Brownie**	**Velouté de légumes** *** **Buffet, salade mêlée** **Tajine de légumes et semoule parfumée** *** **Pomme au four**
SAMEDI **07.nov**	**Soupe de patate douce** *** **Emincé de volaille sauce satay** **Nouille de riz, légumes croquants** *** **Salade de fruits exotiques**	**Soupe de chataigne** *** **Buffet, salade mêlée** **Rémoulade de céleri et paté en croûte** *** **Raisin**
DIMANCHE **08.nov**	**Gravelax de saumon** *** **Rôti de bœuf tendre sauce échalotte** **Tagliatelle et légumes d'automne** *** **Baba au rhum**	**Potage du marché** *** **Buffet, salade mêlée** **Tortellini au fromage** *** **Flan café**

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)