



NOUVEAU KERMONT

- E M S -



Les Menus

Semaine du 4 au 10 Mai 2026

Collations 15h15	MIDI	SOIR (Menu ou buffet au choix)
Mangues LUNDI 4	Crème de tomate *** Chorizo grillé sauce barbecue Rösti croquette*, petit pois, carottes Ou Pennes tricolores au citron et petits pois *** Panna cotta au coulis	Velouté de poireaux et pomme de terre *** Œuf brouillé aux fines herbes Lard croustillant, toast *** Kiwi
Cookies MARDI 5	Soupe de céleri *** Pavé de saumon au cresson Pommes vapeur, fenouil Ou Risotto aux asperges vertes *** Sorbet fraise	Bouillon aux vermicelles *** Choux fleur gratiné, pilon de poulet mariné *** Clafoutis aux cerises
Cake MERCREDI 6	Velouté de pois chiches au cumin *** Animation Kebab de poulet Pain pita*, boulgour *** Salade de fruits à la menthe	Soupe de blettes *** Quiche* tomate et chèvre Salade de carottes *** Fromage blanc au miel
Feuilletés caramélisés JEUDI 7	Potage de légumes taillés des résidents *** Epaule d'agneau au romarin Flageolets, courgettes Ou Focaccia* jambon cru, tomates, pesto, roquette Salade fraîcheur *** Tarte* au citron	Crème de carottes *** Parmentier végétarien *** Compote pommes rhubarbe
Quartier de pommes VENDREDI 8	Crème de lentilles *** Filets de perche sauce tartare Ou Travers de porc confit Frites, haricots beurre *** Crumble aux poires	Velouté de champignons *** Cannelloni aux poireaux Crème au bacon végétal Pousses d'épinards *** Crème caramel
compote SAMEDI 9	Velouté de courge *** Couscous poulet, merguez Légumes aux épices, semoule *** Fraises au sirop, chantilly	Potage de patates douces *** Thon mayonnaise, œuf dur Salade de haricots verts *** Riz au lait
Yaourt DIMANCHE 10	Terrine de légumes aux morilles *** Pavé de bœuf jus à l'échalote Pommes Pont-Neuf, légumes printaniers *** Nougat glacé	Soupe du marché *** Feuilleté au fromage Salade mêlée *** Ananas

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)