



NOUVEAU KERMONT  
- E M S -



## Les Menus

### Semaine du 15 au 21 Décembre 2025

Collations 15h15	MIDI	SOIR (Menu ou buffet au choix)
<b>Ananas</b> <b>LUNDI</b> <b>15</b>	Velouté de fenouil *** Tajine d'agneau, semoule, légumes aux épices Ou Spaghetti au pesto de roquette *** Coupe glacée au café	Soupe de choux fleurs *** Œuf brouillé à l'espagnole Chorizo, poivrons *** Fromage blanc
<b>Segments d'oranges</b> <b>MARDI</b> <b>16</b>	Crème de betteraves *** Quenelle de brochet sauce Nantua Riz, épinard Ou Salade d'endives, roquefort, viande séchée *** Mousse chocolat blanc	Soupe d'épinards *** Ragout de pomme de terre et légumes à l'Indienne *** Financier aux framboises
<b>Madeleine</b> <b>MERCREDI</b> <b>17</b>	Soupe de navets aux épices couscous *** Boulette de bœuf à la tomate Ecrasée de pomme de terre, brocolis Ou Langue de veau aux câpres *** Crumble de poires	Velouté de châtaignes *** Gratin de choux fleur *** Gaufre liégeoise
<b>Anniversaires</b> <b>JEUDI</b> <b>18</b>	Crème de topinambours *** Raclette, pommes vapeur, charcuterie Ou Emincé de dinde à la crème Brocolis, pomme vapeur *** Tarte citron	Velouté de champignons au parmesan *** Clafoutis aux potimarrons Salade mêlée *** Flan pistache
<b>Pain d'épices</b> <b> VENDREDI</b> <b>19</b>	Soupe de panais *** Truite au beurre blanc Boullgour, haricot beurre Ou Aiguillette de canard au miel *** Œuf à la neige	Velouté de potimarrons *** Vol au vent volaille champignons *** Mandarine
<b>Compote</b> <b>SAMEDI</b> <b>20</b>	Soupe de carottes *** Emincé de porc aux olives Penne et duo de carottes *** Crème brûlée vanille	Soupe de lentilles au curry *** Lasagnes végétariennes Salade de roquette *** Yaourt de Genève
<b>Yaourt</b> <b>DIMANCHE</b> <b>21</b>	Terrine de poisson *** Suprême de volaille, crème de persil Risotto aux légumes *** Choux chantilly	Potage de légumes d'hiver *** Ramequin au fromage Salade de laitue romaine *** Compote d'abricot

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.