



NOUVEAU KERMONT

- E M S -



Les Menus

Semaine du 15 au 21 Septembre 2025

Collations 15h15	MIDI	SOIR (Menu ou buffet au choix)
Moelleux Chocolat LUNDI 15 Septembre	Velouté Dubarry *** Rôti de porc aux pruneaux Haricots plats Ou Spaghettis aux fruits de mer *** Bavarois mangue	Bouillon de Vermicelle et Légumes *** Mini saucisse de veau, jus au porto Purée de carottes, oignons frits *** Pêche pochée à la Verveine
Cookies MARDI 16 Septembre	Soupe de potiron *** Filet de dorade au safran Riz basmati, fenouil Ou Dahl de lentilles corail *** Glace Amarena	Crème de champignons *** Rösti Bernois Salade iceberg *** Poires au caramel
Financier Pistache MERCREDI 17 Septembre	Velouté de brocoli *** Filet de poulet grillé au coulis de poivron Ou Langue de veau sauce aux câpres Polenta, duo de céleri *** Crème brûlée au praliné	Soupe de carottes et coco *** Tortellini ricotta*, basilic Sauce tomate aux olives *** Cake marbré
Pastèque JEUDI 18 Septembre	Potage aux légumes des résidents *** Civet de sanglier Spätzli, choux rouge confit Ou Salade Grecque *** Tiramisu aux fruits rouges	Crème de blettes *** Œuf cocotte aux champignons *** Séré au miel
Muffins VENDREDI 19 Septembre	Soupe aux choux *** Dos de lieu noir en croute d'herbes Ou Epaule d'agneau cuite de nuit Frites, ratatouille *** Cheesecake	Velouté de courgettes *** Pizza reine Salade de roquette *** Crème caramel
Compote SAMEDI 20 Septembre	Velouté de poireaux *** Emincé de bœuf au soja et piment Nouille soba, filaments de légumes *** Tartelette myrtilles	Crème de volaille *** Gratin de courge et quorn *** Crèmeux chocolat
Yaourt DIMANCHE 21 Septembre	Foie gras en terrine, betteraves acidulées *** Cuisse de canard confite*, jus au vinaigre de Xérès, purée de pomme de terre, carottes au gingembre *** Paris-Brest	Potage de Légumes de saison *** Croissant au jambon Salade mêlée *** Compote pommes vanille

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)