



NOUVEAU KERMONT
- E M S -



Les Menus

Semaine du 16 au 22 Mars 2026

Collations 15h15	MIDI	SOIR (Menu ou buffet au choix)
Ananas LUNDI 16	Velouté de carottes *** Rôti de dinde à la crème de champignons Quartier de potimarrons rôtis ou Fusilli intégrale aux asperges et safran *** Panna cotta aux fruits rouges	Potage de lentilles corail *** Thon mayonnaise, œuf dur et sa salade de crudités *** Fromage blanc aux éclats de châtaignes
Crêpe party MARDI 17	Soupe de céleris *** Pavé de saumon à l'estragon Ou Cuisse de lapin à la moutarde Pommes vapeur, petits pois -carottes *** Pomme rôtie	Velouté de panais *** Crumble de légumes et bacon végétal Salade de haricots verts *** Cake au chocolat
Palet à la coco MERCREDI 18	Crème de pois jaunes *** Brochette de porc au curry et abricots secs Riz basmati, épinards ou Tripes à la mode de Caen *** Tarte au citron	Soupe de salsifis *** Gnocchis à la courge gratinée Salade d'endives et viande séchée *** Mangue au citron vert
Finger au jambon JEUDI 19	Potage de légumes des résidents *** Boulettes de veau à la tomate Coquillettes, ratatouille d'hiver Ou Salade de foie de volaille au vinaigre de framboises *** Baba au rhum	Velouté aux herbes fraîches *** Fricassée de légumes et seitan, crème de persil Salade de laitue cabus *** Riz au lait
Cookies VENDREDI 20	Animation Japonaise Sushis *** Ramen de poulet *** Glace au thé Matcha, azuki	Soupe de fenouil *** Crêpes au fromage Salade iceberg *** Yaourt de Genève
Compote SAMEDI 21	Soupe à l'oignon *** Emincé de bœuf Stroganov Riz, gratin de poireaux *** Salade d'agrumes	Crème de tomates *** Foccacia* au jambon de parme, poivron confit, mozzarella Salade de roquette *** Compote pomme banane
Yaourt DIMANCHE 22	Aspic œuf dur, jambon, herbes fraîches *** Poulet rôti à l'ail confit Pomme de terre et légumes cuits dans son jus *** Dôme coco, passion	Soupe du potager *** Tortellini* aux fromages Pousses d'épinards *** Crème pralinée

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)