



NOUVEAU KERMONT
- E M S -



Les Menus

Semaine du 16 au 22 février 2026

Collations 15h15	MIDI	SOIR (Menu ou buffet au choix)
Rocher coco LUNDI 16	Crème de petits pois *** Saucisse à rôtir Sauce échalote Penne, courgettes grillées Ou Penne à la carbonara *** Tarte aux abricots	Velouté de navets *** Roesti bernois Salade iceberg *** Séré au citron
BUGNES MARDI 17	Soupe de carottes jaunes *** Filet de rascasse Sébaste Sauce curry et coco Patates douces et julienne de légumes Ou Salade Niçoise (Œuf, thon, poivron, pomme de terre) *** Coupe de glace au whisky	Tartine de fromage frais et jambon *** Soupe de minestrone Copeaux de parmesan *** Riz au lait
Cookies MERCREDI 18	Potage des résidents *** Gigot d'agneau au miel de montagne Haricots blancs, légumes rôtis Ou Boulettes de quinoa et yaourt Sauce tzatziki *** Crème caramel	Velouté d'endives *** Pizza reine Salade mêlée *** Poires caramélisées
Fondue Rose des sables JEUDI 19	Crème de courgettes *** Cordon bleu de dinde au vacherin fribourgeois Boulgour à la tomate et Haricots beurre Ou Boudin de la Maison Suter Pomme fruits et purée de pommes de terre *** Macaron chocolat	Bouillon de légumes *** Tortillas Catalane Salade frisée *** Flan café
Financier VENDREDI 20	Soupe à l'oignon *** Fish and chips Sauce petits pois à la menthe Frites, choux fleur Ou Boulettes de bœuf Sauce diable *** Ile flottante	Velouté de patates douces *** Gnocchis au gorgonzola Salade iceberg *** Crème de marrons
Compote SAMEDI 21	Velouté à la betterave *** Emincé de veau façon zurichoise Riz pilaf et duo de carottes *** Mousse au chocolat blanc	Bouillon aux légumes *** Salade de lentilles Magret de canard fumé *** Segment Pamplémousse
Yaourt DIMANCHE 22	Saumon fumé Fromage frais aux herbes *** Suprême de volaille aux champignons Risotto crémeux et légumes *** St Honoré	Soupe du potager *** Ramequin au fromage Salade de carotte râpées *** Fromage blanc aux fruits rouges

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)