



NOUVEAU KERMONT

- E M S -



Les Menus

Semaine du 18 au 24 Mai 2025

Collations 15h15	MIDI	SOIR (Menu ou buffet au choix)
Financier LUNDI 18	Crème de choux fleur *** Saucisse à rôtir ail des ours Tagliatelles et carottes vichy Ou Tagliatelles aux légumes Crème de parmesan *** Panna Cotta Abricot	Bouillon aux vermicelles *** Arancinis* sauce tomate Salade de tomates *** Fromage blanc aux myrtilles
Cookies MARDI 19	Soupe de poivrons *** Filet de sandre au vin rouge Riz basmati, fine ratatouille Ou Emincé de lapin sauce moutarde à l'ancienne *** Glace cookies and Cream	Potage aux herbes *** Omelette* farcie au jambon Laitue romaine *** Financier pistache
Madeleine MERCREDI 20	Potage aux légumes des résidents *** Brochette* de cuisse de poulet Pommes de terre rissolées, épinards Ou Ramequin* au fromage de chèvre et Saladine gourmande *** Mousse au chocolat	Soupe de courgettes *** Risotto aux bolets *** Kiwi
Melon JEUDI 21	Soupe aubergine au basilic *** Steak haché de bœuf, œuf à cheval Pennes tricolores, petits pois Ou Salade caprese Tomate mozzarella, basilic *** Tarte Abricot	Crème d'asperges *** Salade de pommes de terre et cervelas Salade mêlée *** Crèmeux chocolat blanc
Rocher coco VENDREDI 22	Soupe à l'oignon *** Dos de lieu noir aux câpres Ou Saucisse de veau grillée Frites, courgettes au curcuma *** Œuf à la neige	Assiette de charcuterie *** Soupe au pistou Croutons *** Flan café
Compote SAMEDI 23	Velouté aux poireaux *** Emincé de porc aux champignons Nouilles de riz, wok de légumes *** Gâteau aux carottes	Soupe de carottes jaunes *** Pâtes farcies aux légumes grillés Salade de roquette *** Fraises au sucre
Yaourt DIMANCHE 24	Melon et jambon du valais *** Rôti de veau Gratin de pomme de terre, Haricots verts *** Forêt noire	Potage du marché *** Crumble de courgettes Salade mêlée *** Yaourt* de Genève

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)