



NOUVEAU KERMONT

- E M S -



Les Menus

Semaine du 2 au 8 Février 2026

Collations 15h15

	MIDI	SOIR (Menu ou buffet au choix)
Chandeleur-Crêpes LUNDI 2	Crème de carottes *** Saucisse au choux Vaudoise Poireaux et pommes de terre Ou Penne à la Sicilienne *** Tarte au citron	Bouillon aux vermicelles *** Quenelles natures sauce tomate et aux champignons Riz *** Kiwi
Ananas MARDI 3	Potage de céleris *** Pavé d'omble sauce curry Quinoa aux petits légumes ou Langue de bœuf sauce piquante, purée de pommes de terre *** Sorbet mangue	Velouté de panais *** Œuf cocotte aux potimarrons Salade frisée aux noix *** Gâteau aux carottes
Fondue au jardin MERCREDI 4	Velouté d'aubergines *** Rôti de porc fumé sauce BBQ Pommes rôties, côtes de blettes Ou Salade césar au poulet pané *** Mousse chocolat	Crème de choux romanesco *** Gratin de crozets Savoyard Salade de rampsons *** Compote de pommes à la vanille
Rose des sables JEUDI 5	Soupe de tomates *** Paëlla *** Cuajada au yaourth	Velouté de pois cassés *** Clafouti de légumes à la crème de ciboulette Pousses d'épinard *** Fromage blanc au miel
Gâteau roulé VENDREDI 6	Potage des résidents *** Filets de perche sauce tartare Ou Steak de bœuf beurre maître d'hôtel Frites, carottes *** Salade de fruits	Soupe au choux *** Foccacia thon, poivrons, olives Salade de roquette *** Clémentines
Compote SAMEDI 7	Soupe à l'oignon *** Pojarski de veau au poivre vert Tagliatelle, gratin de choux-fleurs *** Brownie et sa crème anglaise	Velouté de courges *** Lasagnes végétariennes Salade iceberg *** Crumble de poires
Yaourth DIMANCHE 8	Œuf mimosa, saladine à la viande séchée *** Cuisse de canard confite Pommes Sarladaise Haricot vert *** Choux au café	Soupe de légumes d'hiver *** Quiche aux poireaux Salade mélée *** 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)