



NOUVEAU KERMONT
- E M S -



Les Menus

Semaine du 20 au 26 Octobre 2025

Collations 15h15	MIDI	SOIR (Menu ou buffet au choix)
Petit suisse LUNDI 20	Velouté de panais *** Pot au feu, légumes et pommes de terre cuites dans le bouillon, os à moelle Ou Macaronis du chalet *** Crumble aux poires Soupe de patate douce ***	Crème de fenouil *** Œuf parfait, potimarron et châtaignes *** Pain d'épices
Rocher coco MARDI 21	Truite aux amandes, sauce aux câpres Quinoa, brocolis Ou Côtes d'agneau en persillade *** Glace pistache	Velouté de courge *** Lasagne végétarienne Salade verte *** Fromage blanc aux figues
palmito MERCREDI 22	Velouté de céleri *** Boulettes de bœuf aux olives Ou Atriaux au vin rouge Polenta crémeuse, choux de bruxelles *** Tarte fromage blanc, mangue et citron vert	Crème de cresson *** Rosbeef froid, poireaux vinaigrette *** Moelleux à la banane
Rose des sables JEUDI 23	Potage aux légumes des résidents *** Raclette pommes vapeur, charcuterie Ou Emincé de poulet zurichois Penne, épinards *** Salade d'oranges et pamplemousses	Potage de carottes *** Risotto d'épeautre aux bolets Copeaux de parmesan *** Compote de coing
raisin VENDREDI 24	Soupe à l'oignon *** Kouloubiac de saumon Sauce beurre blanc Ou Cuisse de lapin aux pruneaux, mousseline de pommes de terre *** Pomme entière rôtie	Soupe de lentille corail *** Endive au jambon *** Clafoutis aux prunes
compote SAMEDI 25	Velouté de poireaux *** Filet de poulet au paprika Patate douce, choux fleur rôti au curcuma *** Crème brûlée au café	Minestrone *** Riz Cantonnais *** Mangues et litchis au sirop de gingembre
Yaourt DIMANCHE 26	Crevettes en persillade *** Blanquette de veau à l'ancienne Riz pilaf, carottes vichy *** Savarin au rhum	Crème de légumes *** Ramequin aux fromages Salade mêlée *** Chausson aux pommes

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)