



NOUVEAU KERMONT

- E M S -



Les Menus

Semaine du 28 juillet au 03 août 2025

Collations 15h15	MIDI	SOIR (Menu ou buffet au choix)
Pastèque LUNDI 28 JUILLET	Crème de courgettes *** Travers de porc marinés Blé, ratatouille Ou Spaghetti au pesto Genovese *** Crème chocolat banane	Soupe de poivrons *** Cuisses de poulet farcies, crème de persil, polenta *** Compote pomme pêche
Madeleine Grillade MARDI 29 JUILLET	Velouté de maïs *** Anneaux de calamar à la romaine Riz basmati, brocolis Ou Salade Paysanne, pommes de terre, lard, fromage, œuf dur *** Sorbet abricot	Soupe de vermicelle *** Gnocchi à la crème de parmesan Salade de roquette *** Duo de melon
Gâteau d'anniversaires MERCREDI 30 JUILLET	Soupe d'asperges *** Emincé de veau aux olives Boulghour aux petits légumes Ou Burger de bœuf Pain au maïs sauce cheddar *** Crumble aux poires	Crème de fenouil *** Taboulé merguez escargot *** Gaufre chantilly
Rocher coco JEUDI 31 JUILLET	Potage aux légumes des résidents *** Escalope de dinde Haricots rouges, courgettes Ou Salade niçoise *** Tarte aux pommes façon normande	Soupe de lentilles corail *** Œuf au plat, salade de pommes de terre *** Assortiment de glaces et sorbets
Carac VENDREDI 1^{er} AOÛT	Salade à la viande séchée et au vieux Gruyère *** Schubling, sauce moutarde Quartier de pommes de terre aux épices Carottes glacées *** Framboises, crème double, meringue	Velouté de tomate *** Focaccia au thon Salade iceberg *** Muffins chocolat
Compote SAMEDI 2 AOÛT	Velouté carotte et curcuma *** Colombo de poulet Riz créole, poivron confit *** Moelleux à la vanille, rhum, ananas	Crème de cerfeuil *** Salade de pâtes jambon, tomates, concombre, maïs, olives *** Fromage blanc au miel
Yaourt DIMANCHE 3 AOÛT	Houmous de pois chiches, petits légumes *** Epaule de veau aux girolles Pommes lyonnaises, haricots beurre *** Dôme chocolat blanc, insert fruit de la passion	Soupe du potager *** Quiche lorraine Salade batavia *** Mousse framboise

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)