NOUVEAU KERMONT
- E M S -

Les menus de la semaine du 16 au 22 novembre 2026

	MIDI	SOIR (Menu ou buffet au choix)
LUNDI **16.nov**	Crème de courge *** Civet de sanglier Polenta crèmeuse, navets glacés Ou Orecchiette à la sauce tomate *** Panna cotta Caramel	Soupe de laitue *** Buffet, salade mêlée Œuf cocotte gourmand *** Kiwi
MARDI **17.nov**	Soupe de carottes *** Dos de lieu noir en croûte d'agrumes Riz aux lentilles et piperade de poivrons ou Salade d'endives au bleu d'Auvergne *** Tarte amandine	Velouté de fenouil *** Buffet, salade mêlée Srudel de légumes Crème de courge *** Compote de coing et pomme
MERCREDI **18.nov**	Soupe de poireaux *** MENU SPECIAL Fondue moitié moitié pour TOUS *** Salade de fruits	Velouté à la courge *** Buffet, salade mêlée Risotto aux champignons *** Crème citron
JEUDI **19.nov**	Soupe de légumes taillés des résidents *** Burger de bœuf, crème de cheddar Frites, courgettes rôties ou Rognons de veau à la moutarde *** Glace noisette	Bouillon aux vermicelles *** Buffet, salade mêlée Fallafel sauce blanche Taboulé libanais *** Flan vanille bourbon
VENDREDI **20.nov**	potage de lentille *** Lasagne de saumon et épinard Coulis de tomates Ou Côte d'agneau jus court à l'ail Quinoa et légumes grillés *** Meringue et crème pralinée	Velouté de choux fleur *** Buffet, salade mêlée Saucisse à rôtir Purée de patates douces *** Cake marbré
SAMEDI **21.nov**	Soupe de betterave *** Ragoût de cuisse de poulet aux olives Tagliatelle et potimarron grillé *** Parfait glacé au grand marnier	Crème de poireaux *** Buffet, salade mêlée Croque Monsieur *** Salade mandarine aux litchis
DIMANCHE **22.nov**	Cocktail de crevette et guacamole *** Cuisse de canard confite Pommes de terre salardaises légumes d'automne *** Terrine au chocolat framboise	Potage du marché *** Buffet, salade mêlée Soupe du chalet *** Ananas rôti

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)