



NOUVEAU KERMONT
- E M S -



Les menus de la semaine du 14 au 20 Septembre 2026

	MIDI	SOIR (Menu ou buffet au choix)
LUNDI 14	Soupe de lentilles corail *** Brochettes de bœuf et agneau Penne, piperade de poivrons Ou Penne au gorgonzola *** Mousse chocolat praliné	Velouté de brocolis *** Tortilla au chorizo Salade gourmande *** Séré stracciatella
MARDI 15	Velouté de chou-fleur au curry *** Filet de lieu noir au citron, Blé aux légumes Ou Foie de veau au vinaigre balsamique Purée fine de carottes *** Sorbet Poire	Soupe de céleri-rave *** Salade de pommes de terre Dés de dinde et cervelas *** Cake marbré
MERCREDI 16	Velouté de potirons *** Suprême de volaille aux cèpes Mousseline de pommes de terre, brocolis Ou Salade Italienne Burrata, tomates multicolores, pesto *** Tiramisu	Crème d'épinards *** Nouilles sautées aux crevettes *** Crème pistache
JEUDI 17	Soupe de poivrons *** Blanquette de dinde à l'ancienne Riz basmati, carottes fondantes Ou Curry de légumes à l'Indienne *** Tarte mirabelles	Velouté de courgettes *** Longeole Gratin de poireaux *** Délice chocolat noix de coco
VENDREDI 18	Crème de fenouil *** Filets de perche Pommes frites*, salade Ou Tartare de bœuf *** Sabayon aux fruits rouges	Soupe de blettes *** Risotto aux champignons des bois *** Salade de fruits
SAMEDI 19	Soupe de haricots coco *** Ragoût de lapin à la moutarde, Polenta onctueuse, poêlée de champignons *** Gaufre liégeoise	Soupe à l'oignon *** Lasagne végétarienne *** Riz au lait et chocolat blanc
DIMANCHE 20	Saumon gravelax, vinaigrette pistache wasabi *** Cuisse de canard confite Pommes de terre sarladaises, Courgettes grillées *** Entremet poire caramel	Soupe de légumes du marché *** Quiche chèvre épinards Salade iceberg *** Flan café

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)