



NOUVEAU KERMONT
- E M S -



Les menus de la semaine du 03 au 08 Août 2026

Collations 15h15	MIDI	SOIR (Menu ou buffet au choix)
Ananas LUNDI 3	Crème de petits pois *** Joues de bœuf braisé Purée onctueuse et carottes jaunes Ou Spaghetti alla puttanesca (ail, piments, câpres , anchois) *** Panna cotta aux fruits rouges	Soupe de carottes jaunes *** Frittata aux légumes du soleil Salade verte *** Pastèque
Melon BBQ ATTIQUE MARDI 4	Soupe de poireaux *** Filet de truite sauce au beurre citronnée Riz basmati et brocolis Ou Salade Californienne Pamplémousse, tomates, crevettes *** Sorbet	Velouté de poivrons *** Assiette Italienne Trio de tomates, mortadelle *** Coupe de fraises
Financier MERCREDI 5	Crème de champignons *** Brochette de chipolatas au curry Boulghour et légumes couscous Ou Salade de chèvre chaud *** Mousse chocolat	Soupe de laitue *** Ramequin au fromage Salade mêlée *** Fromage blanc aux framboises
Pastèque JEUDI 6	Potage légumes taillés *** Cordon bleu de dinde Sauce moutarde à l'ancienne Pommes de terre vapeurs et haricots verts Ou Salade roquette, melon pastèque féta et menthe *** Tarte aux pommes	Soupe de vermicelles *** Œuf mimosa Salade de tomates au basilic *** Flan à la pistache
Cookies VENDREDI 7	Soupe à l'oignon *** Dos de colin en croûte Crème de courgettes Quinoa tomates provençales Ou Magret de canard laqué sauce miel *** Crème brûlée verveine	Velouté aux herbes *** Bouchée à la reine végétarienne *** Abricots
Compote SAMEDI 8	Velouté d'aubergines *** Emincé de volaille satay Tagliatelles de légumes Salade de concombres *** Salade de fruits	Soupe de courgettes *** Raviolis aux fromages * *** Compote pomme banane
Yaourt DIMANCHE 9	Terrine du Léman aux écrevisses *** Blanquette de veau à l'ancienne Riz pilaf et carottes *** Forêt noire	Potage de saison *** Café complet

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)