

EMS



Semaine du 29 au 04 août 2024

TREMBLEYSEMAINE 31M
I
D
I

Lundi 29	Mardi 30	Mercredi 31	Jeudi 01	Vendredi 02	Samedi 03	Dimanche 04
Velouté de légumes aux herbes	Potage Dartois	Velouté de céleri	Verrines de féra du lac et truite marinée aux herbes	Potage Parmentier	Soupe Fermière	Crevettes marinées aux agrumes
Bœuf (CH) bouilli et sa vinaigrette	Dos de lieu Jaune (FAO27), sauce crustacés	Poulet (CH), sauce basquaise	Emincé de veau (CH) à la Zurichoise	Filet de colin (FAO61+67)*pané, sauce tartare	Chili (CH) con carne	Suprême de pintade (CH) et son jus
Pommes persillées	Riz basmati au curcuma	Farfalles au basilic	Rösti aux oignons	Boullgour façon pilaf	Riz aux petits légumes	Pommes mousseline
Légumes du pot	Endive braisée	Brocolis à l'ail	Légumes du mandement	Tomates à la provençale		Fagot de Haricots verts
Crème brûlée	Dessert glacé	Pâtisserie	Douceur du 1er Août	Panna cotta à la pistache	Dessert glacé	Douceur du pâtissier

S
O
I
R

Potage Cultivateur	Potage de légumes	Potage du jardin	Soupe de légumes	Potage de légumes	Potage Crécy	Crème de tomates
Tartines tomates au thym et mozzarella	Canapés au salami (CH) et sa salade fraîcheur	Poêlée de spätzlis aux légumes	Assiette valaisanne (CH)	Petit chou farci au jambon (CH) et gruyère	Feuilleté maison	Quiche maison et sa saladine
Salade mixte		Salade verte et radis		Salade mêlée	Salade verte et concombre	Petit pain
Salade d'ananas*	Verrine de mangue et passion	Poire Belle-Hélène	Prunes à la cannelle	Coupelles aux fraises	Raisins	Fruit de saison

FAO27=Atlantique Nord-Est (sauf Baltique)/FAO61+67=Océan Pacifique

L'astérisque (*) signifie que le plat ne répond pas aux exigences du label fait maison

Nous recourons à des fonds et bouillons industriels ne répondant pas aux exigences du Label Fait Maison

