

EMS



SEMAINE DU 30 SEPTEMBRE AU 06 OCTOBRE 2024

A TREMBLEY

SEMAINE 40

M
I
D
I

	Lundi 30	Mardi 01	Mercredi 02	Jeudi 03	Vendredi 04	Samedi 05	Dimanche 06
	Velouté de céleri	Velouté de courge	Potage cultivateur	Crème de poireaux	Soupe Darblay	Potage sport	Cocktail de crevettes, sauce calypso
	Sauté d'agneau (CH) au curry	Pavé de saumon (N), sauce hollandaise	Saltimbocca de volaille (CH)	Joue de porc (CH) braisée	Aiguillettes de colin* (FAO61+67) aux céréales, sauce tartare	Lasagnes de bœuf (CH) gratinée	Blanquette de veau (CH) à l'ancienne
	Semoule	Pommes de terre rôties	Pâtes au basilic	Croissant de semoule	Frites*		Riz pilaf
	Courgettes sautées	Flan de légumes	Endives braisées	Côtes de bettes braisées	Haricots plats à l'échalote	légumes du jour	Petits pois et carottes
	Crème brûlée	Cake aux carottes sauce vanille	Pâtisserie	Pudding aux pommes	Mousse au chocolat	Dessert glacé	Douceur du dimanche
	Potage de légumes	Soupe Champenoise	Crème de légumes	Soupe de tomates	Soupe de légumes	Soupe aux brocolis	Soupe de légumes
	Raviolis*, sauce parmesan	Œuf mollet florentine	Saucisson (CH) brioché et son jus au porto	Croûte au fromage et jambon de dinde	Gratin de chou-fleur et pomme de terre	Feuilleté maison	Jambon blanc (CH), pommes de terre et fromage
	Salade iceberg	Salade de carottes	Salade fraîcheur	Salade cabus	Salade d'endives	Salade mêlée	Petit pain
	Salade d'ananas au citron vert	Marmelade de poires et rhubarbes	Cerises au kirsch	Prunes à la vanille	Fromage blanc aux marrons	Quartier de pommes à la cannelle	Banane



FAO61+FAO67=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