





EMS Les Hirondelles

Menus de midi

25 janvier au 31 janvier 2021



Semaine 4

Lundi 25 janvier 2021	Mardi 26 janvier 2021	Mercredi 27 janvier 2021
<p>Potage garbure ***</p> <p>Steak haché de boeuf et sa sauce ou Emincé d'autruche au paprika Polenta ou Pâtes Bâtonnets de carottes *** Poire Yaourt</p> <p>Collation: Gâteau allégé</p>	<p>Velouté de pois jaunes ***</p> <p>Spaghetti all'amatriciana (tomate, crème, aubergine, courgette) Fromage râpé ou Brochettes de poulet Yakitori Sauce saté Pommes sautées Patate douce et courge rôtie *** Gâteau Yaourt</p> <p>Collation: Compote</p>	<p>Potage freneuse (rave) ***</p> <p>Dos de cabillaud Sauce nantaise ou Escalopine de porc à la crème Pommes quartiers vapeur ou Pâtes Gratin de fenouil *** Salade de pommes à la cannelle # Yaourt</p> <p>Collation: Fruit</p>
Jeudi 28 janvier 2021	Vendredi 29 janvier 2021	Samedi 30 janvier 2021
<p>Repas festif</p>  <p>Collation: Compote</p>	<p>Velouté Clermont (marrons, céleri) ***</p> <p>Chipolatas de porc et sa sauce ou Emincé de bœuf à la moutarde Pommes savoyardes ou Couscous Tomate au four *** Clémentine Yaourt</p> <p>Collation: Produit laitier</p>	<p>Potage fermière (taillé) ***</p> <p>Blanquette de veau Grand-mère ou Paupiette de bœuf à la marjolaine Nouillettes ou Riz pilaf Laitue braisée *** Génoise aux pêches Yaourt</p> <p>Collation: Fruit</p>
	Dimanche 31 janvier 2021	
	<p>Crème Dubarry (chou-fleur) ***</p> <p>Irish Stew (agneau, légumes, pommes de terre) ou Rôti de porc et son jus Pâtes Jardinière de légumes *** Cornet à la crème Yaourt</p> <p>Collation: Fruit</p>	 <p># = sans sucre ajouté </p>  <p>Recette santé « Mangez équilibré et bougez régulièrement ! »</p>

--> Seul le 1er choix des menus est labellisé Fourchette verte.

--> Si vous êtes sujet à des allergies ou intolérances, notre équipe de cuisine vous informera volontiers sur les ingrédients utilisés dans nos plats sur simple demande de votre part.

EMS Les Hirondelles

Menus du soir

25 janvier au 31 janvier 2021



Semaine 4

Lundi soir	Mardi soir	Mercredi soir
<p>Potage du jour ***</p> <p>Roesti Bernois</p> <p>ou</p> <p>Rissole à la viande</p> <p>Salade mêlée ***</p> <p>Ile flottante et crème vanille Yaourt</p>	<p>Potage du jour ***</p> <p>Vol-au-vent financière Riz pilaf</p> <p>ou</p> <p>Café complet (viande froide, beurre, confiture, fromage, pain)</p> <p>Salade ***</p> <p>Mousse café Yaourt</p>	<p>Potage du jour ***</p> <p>Birchermuesli</p> <p>ou</p> <p>Pizza aux 4 fromages (mozzarella, gruyère, mascarpone, gorgonzola)</p> <p>Salade mêlée ***</p> <p>Sérac Yaourt</p>
Jeudi soir	Vendredi soir	Samedi soir
<p>Potage du jour ***</p> <p>Tartiflette (pommes de terre, lardons, oignons, reblochon)</p> <p>ou</p> <p>Boulettes de bœuf Coulis de tomates Pâtes</p> <p>Salade ***</p> <p>Cocktail de fruits Yaourt</p>	<p>Potage du jour ***</p> <p>Quiche aux légumes</p> <p>ou</p> <p>Endives au jambon Pommes en dés</p> <p>Salade mêlée ***</p> <p>Crème praliné Yaourt</p>	<p>Potage du jour ***</p> <p>Souper vaudois (charcuterie, fromage, beurre, confiture, pommes de terre)</p> <p>ou</p> <p>Cannelloni ricotta-épinards</p> <p>Salade mêlée ***</p> <p>Salade d'oranges # Yaourt</p>
	Dimanche soir	
	<p>Potage du jour ***</p> <p>Escalope de légumes panée Ketchup Gnocchetti</p> <p>ou</p> <p>Croque-Monsieur</p> <p>Salade mêlée ***</p> <p>Blanc-manger et coulis de fruits rouges # Yaourt</p>	<p> ECOCOOK Certified Sustainable Restaurant</p> <p># = sans sucre ajouté </p> <p> Recette santé « Mangez équilibré et bougez régulièrement ! »</p>

--> Seul le 1er choix des menus est labellisé Fourchette verte.

--> Si vous êtes sujet à des allergies ou intolérances, notre équipe de cuisine vous informera volontiers sur les ingrédients utilisés dans nos plats sur