



EMS Les Hirondelles

Menus de midi

26 avril au 2 mai 2021



Semaine 17

Lundi 26 avril 2021	Mardi 27 avril 2021	Mercredi 28 avril 2021
<p>Potage cultivateur (taillé) ***</p> <p>Saucisse à rôtir et sa sauce ou Cuisse de poulet et son jus</p> <p>Pommes savoyardes ou Couscous</p> <p>Chou-fleur persillé ***</p> <p>Salade de fruits frais # Yaourt</p>	<p>Crème à l'ail des ours ***</p> <p>Penne aux légumes Fromage râpé ou Ragoût de porc aux olives</p> <p>Pommes Château</p> <p>Haricots beurre ***</p> <p>Gâteau Yaourt</p>	<p>Potage faubonne (haricots rouges) ***</p> <p>Emincé de veau à la crème ou Salade César (verte, tomate, filet mignons de poulet panés, œuf, parmesan, croûtons, oignons)</p> <p>Galettes de roesti</p> <p>Carottes Vichy ***</p> <p>Poire Yaourt</p>
Collation: Produit laitier	Collation: Gâteau allégé	Collation: Fruit
Jeudi 29 avril 2021	Vendredi 30 avril 2021	Samedi 1 mai 2021
<p>Velouté Camélia (petits pois, cerfeuil) ***</p> <p>Rôti de dindonneau Sauce moutarde ou Emincé de bœuf au paprika</p> <p>Blé Ebly ou Pommes purée</p> <p>Tomate provençale ***</p> <p>Crème au chocolat Yaourt</p>	<p>Crème de légumes ***</p> <p>Filet de saumon Sauce hollandaise ou Steak haché de veau et sa sauce</p> <p>Riz sauvage ou Pâtes</p> <p>Laitue braisée ***</p> <p>Salade d'ananas au basilic # Yaourt</p>	<p>Crème de pois jaunes ***</p> <p>Paupiette de boeuf à la marjolaine ou Blanc de poulet au citron</p> <p>Coquillages tricolores ou Pommes croquettes</p> <p>Colraves à la crème ***</p> <p>Savarin aux fraises Yaourt</p>
Collation: Compote	Collation: Produit laitier	Collation: Fruit
	Dimanche 2 mai 2021	
	<p>Potage Jeannette (salsifis) ***</p> <p>Cuisse de pintade aux baies roses ou Crevettes aigre-douce</p> <p>Pommes Williams ou Nouillettes</p> <p>Brocolis ***</p> <p>Tiramisu Yaourt</p>	<p> Certified Sustainable Restaurant</p> <p># = sans sucre ajouté </p> <p>Recette santé « Mangez équilibré et bougez régulièrement ! »</p>
	Collation: Fruit	

--> 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
26 avril au 2 mai 2021



Semaine 17

Lundi soir	Mardi soir	Mercredi soir
<p>Potage du jour ***</p> <p>Délices aux champignons</p> <p>ou</p> <p>Café complet (viande froide, beurre, confiture, fromage, pain)</p> <p>Salade mêlée ***</p> <p>Crème au citron Yaourt</p>	<p>Potage du jour ***</p> <p>Endives au jambon Pommes rissolées</p> <p>ou</p> <p>Croûte au fromage</p> <p>Salade ***</p> <p>Compote de pommes # Yaourt</p>	<p>Potage du jour ***</p> <p>Semoule sucrée Coulis de fruits rouges #</p> <p>ou</p> <p>Panier tomate-mozzarella</p> <p>Salade mêlée ***</p> <p>Gruyère Yaourt</p>
Jeudi soir	Vendredi soir	Samedi soir
<p>Potage du jour ***</p> <p>Tomme panée Pommes au bouillon</p> <p>ou</p> <p>Chipolatas de veau et sa sauce Pâtes</p> <p>Salade ***</p> <p>Cocktail de fruits Yaourt</p>	<p>Potage du jour ***</p> <p>Omelette paysanne au jambon et pommes de terre</p> <p>ou</p> <p>Cannelloni ricotta-épinards</p> <p>Salade mêlée ***</p> <p>Flan vanille maison Yaourt</p>	<p>Potage du jour ***</p> <p>Souper vaudois (charcuterie, fromage, beurre, confiture, pommes de terre)</p> <p>ou</p> <p>Poivrons farcis Pâtes</p> <p>Salade ***</p> <p>Salade de mangue # Yaourt</p>
	Dimanche soir	
	<p>Potage du jour ***</p> <p>Quiche aux poireaux et Gruyère</p> <p>ou</p> <p>Focaccia (jambon de dinde, tomate, mozzarella)</p> <p>Salade mêlée ***</p> <p>Prune 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 simple demande de votre part.