




EMS Les Hirondelles

Menus de midi

12 juillet au 18 juillet 2021



Semaine 28

Lundi 12 juillet 2021	Mardi 13 juillet 2021	Mercredi 14 juillet 2021
<p>Crème de poireaux ***</p> <p>Steak haché de veau et son jus ou Cordon bleu de porc Quartier de citron Blé Ebly ou Pâtes Ratatouille ***</p> <p>Salade de pastèque # Yaourt</p>	<p>Potage Crécy (carottes) ***</p> <p>Rôti de dindonneau à l'estragon ou Emincé de porc aux olives Polenta ou Pommes Wedges Haricots verts ***</p> <p>Abricots Yaourt</p>	<p>Crème de légumes ***</p> <p>Cannelloni ricotta-épinards ou Brochettes de poulet Yakitori Sauce saté Riz basmati Céleri braisé ***</p> <p>Gâteau Yaourt</p>
Collation: Produit laitier	Collation: Fruit	Collation: Compote
Jeudi 15 juillet 2021	Vendredi 16 juillet 2021	Samedi 17 juillet 2021
<p>Potage minestrone ***</p> <p>Tranche de saumon Sauce hollandaise ou Escalopine de porc à la crème Pommes nature ou Tagliatelle rose Brocolis ***</p> <p>Tranche d'ananas Yaourt</p>	<p>Potage andalouse (poivrons) ***</p> <p>Omelette paysanne au jambon et pommes de terre ou Ragoût de bœuf au paprika Pâtes Laitue braisée ***</p> <p>Flan vanille maison Yaourt</p>	<p>Velouté d'asperges ***</p> <p>Irish Stew (agneau, légumes, pommes de terre) ou Piccata de dinde Sauce napolé Pâtes Topinambours persillés ***</p> <p>Eclair au chocolat Yaourt</p>
Collation: Produit laitier	Collation: Produit laitier	Collation: Fruit
	Dimanche 18 juillet 2021	
	<p>Crème dubarry (chou-fleur) ***</p> <p>Emincé de canard à l'orange ou Chipolatas de veau et sa sauce Coquillages tricolores ou Pommes purée Endives meunière ***</p> <p>Mille-feuille 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

12 juillet au 18 juillet 2021



Semaine 28

Lundi soir	Mardi soir	Mercredi soir
<p>Potage du jour ***</p> <p>Tourte de pommes de terre (pommes de terre, lardons, crème, persil)</p> <p>ou</p> <p>Salade Gruyérienne (verte, Gruyère, tomate, œuf, oignons, croûtons, jambon de dinde fumé)</p> <p>Salade ***</p> <p>Bûche glacée au nougat Yaourt</p>	<p>Potage du jour ***</p> <p>Riz au lait Coulis de fruits exotiques #</p> <p>ou</p> <p>Quenelles de brochet Sauce nantua Pommes quartiers</p> <p>Salade ***</p> <p>Camembert Yaourt</p>	<p>Potage du jour ***</p> <p>Roasbeef Moutarde Salade de pommes de terre</p> <p>ou</p> <p>Quiche lorraine</p> <p>Salade ***</p> <p>Poire au sirop Yaourt</p>
Jeudi soir	Vendredi soir	Samedi soir
<p>Potage du jour ***</p> <p>Pizza (jambon de dinde, mozzarella, tomate, champignons)</p> <p>ou</p> <p>Café complet (viande froide, beurre, confiture, fromage, pain)</p> <p>Salade mêlée ***</p> <p>Mousse au citron vert et yaourt Yaourt</p>	<p>Potage du jour ***</p> <p>Rissole à la viande</p> <p>ou</p> <p>Médailles gourmets végétariens Sauce curry Riz sauvage</p> <p>Salade mêlée ***</p> <p>Petit suisse Yaourt</p>	<p>Potage du jour ***</p> <p>Souper vaudois (charcuterie, fromage, beurre, confiture, pommes de terre)</p> <p>ou</p> <p>Fagottini di Parma all'amatriciana</p> <p>Salade mêlée ***</p> <p>Prune Yaourt</p>
	Dimanche soir	
	<p>Potage du jour ***</p> <p>Croûte au fromage</p> <p>ou</p> <p>Délices bolonaise</p> <p>Salade mêlée ***</p> <p>Compote de pommes # Yaourt</p>	<p> Certified Sustainable Restaurant</p> <p># - sans sucre ajouté </p> <p> Recette santé « Mangez équilibré et bougez régulièrement ! »</p>