




EMS Les Hirondelles

Menus de midi

19 juillet au 25 juillet 2021



Semaine 29

Lundi 19 juillet 2021	Mardi 20 juillet 2021	Mercredi 21 juillet 2021
<p>Potage garbure ***</p> <p>Escalope de légumes Sauce livèche ou Ragoût de lapin à la moutarde Farfalle ou Polenta Gratin de côtes de bettes ***</p> <p>Nectarine Yaourt</p> <p>Collation: Produit laitier</p>	<p>Velouté ail des ours ***</p> <p>Beignets de colin Sauce tartare ou Saltimbocca de volaille à la sauge Pommes quartiers vapeur ou Pâtes Carottes Vichy ***</p> <p>Danonino Yaourt</p> <p>Collation: Compote</p>	<p>Crème de betteraves ***</p> <p>Emincé de porc à l'ananas ou Poêlée de tofu (nouilles, légumes, tofu) Riz basmati Tomate au four ***</p> <p>Crème au caramel maison Yaourt</p> <p>Collation: Gâteau allégé</p>
Jeudi 22 juillet 2021	Vendredi 23 juillet 2021	Samedi 24 juillet 2021
<p>Velouté de cresson ***</p> <p>Cuisse de poulet et jus aux légumes ou Saucisse à rôtir et sa sauce Couscous ou Pommes purée Epinards en branches ***</p> <p>Tranche de pastèque Yaourt</p> <p>Collation: Fruit</p>	<p>Potage paysanne (taillé) ***</p> <p>Ravioli pur boeuf au pesto Fromage râpé ou Souris d'agneau au poivre vert Pommes duchesse Fenouil étuvé ***</p> <p>Bûche glacée stracciatella Yaourt</p> <p>Collation: Produit laitier</p>	<p>Potage freneuse (rave) ***</p> <p>Osso bucco de veau Gremolata ou Emincé de poulet au curry Gnocchetti ou Riz pilaf Romanesco ***</p> <p>Meringue et crème double Yaourt</p> <p>Collation: Fruit</p>
	Dimanche 25 juillet 2021	
	<p>Crème de pois jaunes ***</p> <p>Suprême de pintade aux raisins ou Rôti haché de bœuf et son jus Pommes dauphines ou Blé Ebly Aubergines provençale ***</p> <p>Bavarois framboise Yaourt</p> <p>Collation: Fruit</p>	<p> Certifié durablement responsable</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

19 juillet au 25 juillet 2021



Semaine 29

Lundi soir	Mardi soir	Mercredi soir
<p>Potage du jour ***</p> <p>Salade de cervelas Salade de pommes de terre</p> <p>ou</p> <p>Pommes surprise (pommes de terre, oignons, fromage, jambon de dinde)</p> <p>Salade ***</p> <p>Crème praliné Yaourt</p>	<p>Potage du jour ***</p> <p>Quiche lorraine</p> <p>ou</p> <p>Café complet (viande froide, beurre, confiture, fromage, pain)</p> <p>Salade mêlée ***</p> <p>Mousse café Yaourt</p>	<p>Potage du jour ***</p> <p>Tomme panée Pommes en dés</p> <p>ou</p> <p>Nuggets de poulet Ketchup Pâtes</p> <p>Salade ***</p> <p>Pêche Melba Yaourt</p>
Jeudi soir	Vendredi soir	Samedi soir
<p>Potage du jour ***</p> <p>Far Breton</p> <p>ou</p> <p>Omelette au fromage Pommes rissolées</p> <p>Salade ***</p> <p>Emmental Yaourt</p>	<p>Potage du jour ***</p> <p>Roesti Bernois</p> <p>ou</p> <p>Salade niçoise (verte, haricots verts, œuf, thon, pommes de terre, oignons, anchois, olives, poivrons, tomate)</p> <p>Salade ***</p> <p>Blanc-manger et coulis de cassis Yaourt</p>	<p>Potage du jour ***</p> <p>Souper vaudois (charcuterie, fromage, beurre, confiture, pommes de terre)</p> <p>ou</p> <p>Carré végétarien à l'italienne Sauce barbecue Pâtes</p> <p>Salade ***</p> <p>Salade de kiwis et litchis # Yaourt</p>
	Dimanche soir	
	<p>Potage du jour ***</p> <p>Délices aux champignons</p> <p>ou</p> <p>Croque-Monsieur</p> <p>Salade mêlée ***</p> <p>Crème diplomate 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.