



# EMS Les Hirondelles

## Menus de midi

18 octobre au 24 octobre 2021

Semaine 42



Lundi 18 octobre 2021	Mardi 19 octobre 2021	Mercredi 20 octobre 2021
<p>Velouté de brocolis ***</p> <p>Saucisse à rôtir de porc et sa sauce <b>ou</b></p> <p>Boulettes de légumes Sauce livèche .....</p> <p>Pommes sautées <b>ou</b></p> <p>Cornettes .....</p> <p>Carottes en rondelles ***</p> <p>Salade de poires # Yaourt</p>	<p>Crème de légumes ***</p> <p>Piccata de dinde Sauce napolé <b>ou</b></p> <p>Osso bucco de veau braisé .....</p> <p>Frisettes <b>ou</b></p> <p>Pommes purée .....</p> <p>Colraves persillés ***</p> <p>Gâteau Yaourt</p>	<p>Potage Esaü (lentilles) ***</p> <p>Emincé de boeuf à la crème <b>ou</b></p> <p>Escalope de poulet panée Sauce barbecue .....</p> <p>Polenta <b>ou</b></p> <p>Blé Ebly .....</p> <p>Laitue braisée ***</p> <p>Salade de kakis # Yaourt</p>
<b>Collation: Fruit</b>	<b>Collation: Produit laitier</b>	<b>Collation: Gâteau allégé</b>
Jeudi 21 octobre 2021	Vendredi 22 octobre 2021	Samedi 23 octobre 2021
<p>Crème de betteraves ***</p> <p>Cannelloni ricotta-épinards <b>ou</b></p> <p>Jambon Tzigane et son jus .....</p> <p>Couscous .....</p> <p>Chou-fleur persillé ***</p> <p>Flan caramel Yaourt</p>	<p>Potage bonne-femme (taillé) ***</p> <p>Dos de cabillaud Sauce verdure <b>ou</b></p> <p>Paupiette de bœuf au romarin .....</p> <p>Riz sauvage <b>ou</b></p> <p>Pappardelle .....</p> <p>Gratin de fenouil ***</p> <p>Raisin Yaourt</p>	<p>Velouté d'asperges ***</p> <p>Emincé de canard à l'orange <b>ou</b></p> <p>Bami-Goreng (nouilles, légumes, tofu) .....</p> <p>Farfalle .....</p> <p>Salsifis à la provençale ***</p> <p>Bûche glacée pruneaux-cannelle Yaourt</p>
<b>Collation: Compote</b>	<b>Collation: Gâteau allégé</b>	<b>Collation: Fruit</b>
	Dimanche 24 octobre 2021	
	<p>Potage Camélia (p.pois, cerfeuil) ***</p> <p>Cou de porc rôti et son jus <b>ou</b></p> <p>Ragoût de bœuf aux petits oignons .....</p> <p>Pommes Williams <b>ou</b></p> <p>Spaetzlis .....</p> <p>Poêlée de légumes à l'ancienne ***</p> <p>Tiramisu Yaourt</p>	<p> Certified Sustainable Restaurant</p> <p># = sans sucre ajouté </p> <p><b>Recette santé</b> « Mangez équilibré et bougez régulièrement ! »</p>
	<b>Collation: Produit laitier</b>	

--> 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  
18 octobre au 24 octobre 2021

Semaine 42



Lundi soir	Mardi soir	Mercredi soir
<p>Potage du jour ***</p> <p>Délices au fromage</p> <p align="center"><b>ou</b></p> <p>Café complet (viande froide, confiture, beurre, fromage, pain)</p> <p>Salade mêlée ***</p> <p>Blanc-manger et coulis de fruits rouges # Yaourt</p>	<p>Potage du jour ***</p> <p>Courgettes farcies Pommes en dés</p> <p align="center"><b>ou</b></p> <p>Risotto à la milanaise</p> <p>Salade mêlée ***</p> <p>Savarin aux fruits Yaourt</p>	<p>Potage du jour ***</p> <p>Tartiflette (pommes de terre, oignons, lardons, reblochon)</p> <p align="center"><b>ou</b></p> <p>Spaghetti aux fruits de mer</p> <p>Salade mêlée ***</p> <p>Compotée d'abricots Yaourt</p>
Jeudi soir	Vendredi soir	Samedi soir
<p>Potage du jour ***</p> <p>Roesti Bernois</p> <p align="center"><b>ou</b></p> <p>Pizza 4 fromages (mozzarella, gorgonzola, gruyère, mascarpone)</p> <p>Salade ***</p> <p>Mousse citron vert-yaourt Yaourt</p>	<p>Potage du jour ***</p> <p>Tarte Tatin Crème vanille</p> <p align="center"><b>ou</b></p> <p>Endives au jambon Pommes noisettes</p> <p>Salade ***</p> <p>Camembert Yaourt</p>	<p>Potage du jour ***</p> <p>Souper vaudois (charcuterie, fromage, beurre, confiture, pommes de terre)</p> <p align="center"><b>ou</b></p> <p>Croûte aux champignons</p> <p>Salade mêlée ***</p> <p>Salade de fruits frais # Yaourt</p>
	Dimanche soir	
	<p>Potage du jour ***</p> <p>Croque-monsieur</p> <p align="center"><b>ou</b></p> <p>Panier poulet-poireaux</p> <p>Salade mêlée ***</p> <p>Tranche d'ananas Yaourt</p>	<div align="center">  <p>ECOCOOK Certified Sustainable Restaurant</p> <div align="center">  <p># -sans sucre ajouté</p> </div> <div align="center">  <p><b>Recette santé</b> « Mangez équilibré et bougez régulièrement ! »</p> </div> </div>

--> 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.