




**EMS Les Hirondelles**  
Menus de midi  
25 octobre au 31 octobre 2021

Semaine 43



Lundi 25 octobre 2021	Mardi 26 octobre 2021	Mercredi 27 octobre 2021
<p>Crème dubarry (chou-fleur) ***</p> <p>Galettes de légumes Sauce tomate <b>ou</b></p> <p>Gigolette de lapin à la moutarde .....</p> <p>Pommes purée <b>ou</b></p> <p>Pâtes .....</p> <p>Haricots verts ***</p> <p>Banane Yaourt</p> <p><b>Collation: Compote</b></p>	<p>Potage fermière (taillé) ***</p> <p>Tortellini pur boeuf au pesto Fromage râpé <b>ou</b></p> <p>Chipolatas de veau Ketchup .....</p> <p>Quinoa .....</p> <p>Courgettes provençale ***</p> <p>Crème dessert vanille Yaourt</p> <p><b>Collation: Produit laitier</b></p>	<p>Velouté danoise (artichaut) ***</p> <p>Emincé de poulet au curry <b>ou</b></p> <p>Filet grillé végétarien Sauce livèche .....</p> <p>Riz parfumé <b>ou</b></p> <p>Pâtes .....</p> <p>Brocolis ***</p> <p>Salade de pommes # Yaourt</p> <p><b>Collation: Produit laitier</b></p>
Jeudi 28 octobre 2021	Vendredi 29 octobre 2021	Samedi 30 octobre 2021
<p align="center"><b>Repas festif</b></p>  <p><b>Collation: Fruit</b></p>	<p>Velouté faubonne (haricots rouges) ***</p> <p>Steak haché de veau et son jus <b>ou</b></p> <p>Rôti de dindonneau aux pruneaux .....</p> <p>Blé Ebly <b>ou</b></p> <p>Pâtes tricolores .....</p> <p>Endives meunière ***</p> <p>Séré maison à la mangue # Yaourt</p> <p><b>Collation: Compote</b></p>	<p>Velouté garbure ***</p> <p>Cuisse de pintade braisée <b>ou</b></p> <p>Osso bucco de veau Gremolata .....</p> <p>Spaetzli <b>ou</b></p> <p>Riz pilaf .....</p> <p>Aubergines sautées ***</p> <p>Chou au chocolat Yaourt</p> <p><b>Collation: Fruit</b></p>
	Dimanche 31 octobre 2021	
	<p>Crème florentine (épinards) ***</p> <p>Choucroute garnie (chou, vienne, lard salé, cou de porc fumé, saucisson, pommes de terre) <b>ou</b></p> <p>Rôti haché de bœuf Sauce crème .....</p> <p>Nouilletes .....</p> <p>Jardinière de légumes ***</p> <p>Sabayon à l'orange Yaourt</p> <p><b>Collation: Fruit</b></p>	 <p># - sans sucre ajouté</p>  <p><b>Recette santé</b> « 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 octobre au 31 octobre 2021



Semaine 43

Lundi soir	Mardi soir	Mercredi soir
<p>Potage du jour ***</p> <p>Délices lorraine</p> <p><b>ou</b></p> <p>Omelette au fromage</p> <p>Salade mêlée ***</p> <p>Mousse Lächerli Yaourt</p>	<p>Potage du jour ***</p> <p>Cordon bleu de porc Quartier de citron Pommes noisettes</p> <p><b>ou</b></p> <p>Carré végétarien à l'italienne Sauce barbecue Pâtes</p> <p>Salade ***</p> <p>Compotée de fraises # Yaourt</p>	<p>Potage du jour ***</p> <p>Quiche aux oignons et jambon</p> <p><b>ou</b></p> <p>Café complet (viande froide, confiture, beurre, fromage, pain)</p> <p>Salade mêlée ***</p> <p>Crème cappuccino Yaourt</p>
Jeudi soir	Vendredi soir	Samedi soir
<p>Potage du jour ***</p> <p>Clafoutis aux poires</p> <p><b>ou</b></p> <p>Moussaka</p> <p>Salade ***</p> <p>Vacherin fribourgeois Yaourt</p>	<p>Potage du jour ***</p> <p>Endives au jambon Pommes rissolées</p> <p><b>ou</b></p> <p>Vol-au-vent forestière Pommes nature</p> <p>Salade ***</p> <p>Roulade au citron Yaourt</p>	<p>Potage du jour ***</p> <p>Souper vaudois (charcuterie, fromage, beurre, confitures, pommes de terre)</p> <p><b>ou</b></p> <p>Spirales Sauce carbonara Fromage râpé</p> <p>Salade mêlée ***</p> <p>Salade de kiwis # Yaourt</p>
	Dimanche soir	
	<p>Potage du jour ***</p> <p>Tomme panée Bouquettes</p> <p><b>ou</b></p> <p>Galette de pommes de terre au chorizo (p.d.terre, tomate, mozzarella, choizo)</p> <p>Salade ***</p> <p>Poire au sirop Yaourt</p>	 <p># = sans sucre ajouté</p>  <p><b>Recette santé</b> « 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.