




LE CHEF VOUS PROPOSE

EMS LES FRANCHISES
Établissement médico-social

	Allergènes		Allergènes	
	<i>Midi</i>		<i>Soir</i>	
Lundi 27 septembre	Velouté de légumes Langue de bœuf sauce aux câpres Légumes de saison au bouillon Patatines Raisins		 Soupe passée Rösti montagnard Salade de betteraves aux noix Petit pot de glace	A-G G-C
Mardi 28 septembre	Salade de féta Pilons de poulet aux herbes de Provence Frites fraîches Haricots verts en persillade Ile flottante	G G-C	Soupe à l'oignon et croûtons Nouilles sautées aux crevettes et légumes Compotes pommes-poires maison	A-G-B
Mercredi 29 septembre	Crème de courge Hachis parmentier maison Tomates grappes confites Tarte au flan	G-A G A-G-C	Soupe des résidents Salade César Yogourt au chocolat	G-C-A G
Jeudi 30 septembre	Potage de légumes frais Curry d'agneau du pays Semoule couscous aux raisins secs Courges et courgettes de saison Croûte dorée et crème à la cannelle	A A-G-C	Crème de courgettes et croûtons Omelette au fromage Saladine Fruits au sirop	G C-G
Vendredi 01 octobre	Crème d'asperges Filet de bar, beurre blanc au citron Chou blanc braisé Pommes de terre grenailles Tiramisu	A-G D-G A-G-C	Bouillon aux petites pâtes Feuilleté aux champignons des bois et lardons de volaille Verrine de riz au lait à la mangue	A A-G G-C
Samedi 02 octobre	 Salade mêlée Papet vaudois et son saucisson et lard fumé Fromage blanc au coulis de fruits	G G	Crème de carottes Jambon de dinde tiède au gruyère et frites Beignets aux pommes	G-A G A-G-C
Dimanche 03 octobre	Crème de bolets et croûtons Blanquette de veau à l'ancienne Riz au bouillon et ses légumes de saison Eclair spéculos	A-G A-G-C	 Potage Salade de pommes de terre et cervelas Dessert du jour	A-G-C

En cas d'allergies ou d'intolérance, veuillez vous adresser à notre personnel de restauration qui vous renseignera volontiers.

Nos produits sont frais et préparés par notre équipe de cuisine

Code des aliments allergènes :

A : Gluten D : Poisson G : Lait (Lactose) J : Moutarde M : Lupins
B : Crustacés E : Arachides H : Fruits à coques K : Graines sésame N : Mollusques
C : Œufs F : Soja I : Céleris L : Sulfites

Provenance des viandes :

Boeuf : Suisse **Porc** : Suisse **Agneau**** : Nouvelle-Zélande **St-Pierre** : la Mer du nord
Veau : Suisse **Poulet** : Suisse/France **Thon** : Atlantique **Saumon** : Norvège

*Genève Région Terroir Avenir

**Peut contenir des traces d'antibiotiques et d'hormones de croissance