



LE CHEF VOUS PROPOSE

EMS LES FRANCHISES
Établissement médico-social

	Allergènes		Allergènes	
	<i>Midi</i>		<i>Soir</i>	
Lundi 26 <i>septembre</i>	Velouté au chou-fleur Bœuf Stroganoff Pommes de terre rissolées Poivrons rôtis Coupe d'ananas et menthe	G G	Velouté de légumes Tarte à la tomate Salade verte Assortiment de glace	G A-G-C G
Mardi 27 <i>septembre</i>	Salade d'avocat et pamplemousse Joue de porc braisé Pomme purée Carottes rôties Crème brûlée à la vanille	G G	Soupe des Résidants Gratin de crozets façon tartiflette Salade de feuilles de chêne Fromage blanc et coulis de fruits	A G
Mercredi 28 <i>septembre</i>	Salade de betteraves et crudités Pâtes à la bolognaise Salade de roquette et tuile de Grana Padano Salade de fruits frais	A-G G	Velouté de poivrons doux Nuggets de poulet* Pommes de terre vapeur Salade verte aux herbes Yogourt aux fruits	G C-A-G G
Jeudi 29 <i>septembre</i>	Salade de carottes Sauté de dinde à l'estragon Blé d'épeautre et chou fleur Compote de fruits au séré	G A-G	Soupe à la tomate Vol-au-vent du maraîcher et champignons sautés Boullghour vapeur Mousse au citron vert	G C
Vendredi 30 <i>septembre</i>	Salade mêlée Escalope de saumon rôtie, beurre blanc au raifort Riz au safran Petits légumes sautés Baba poché au rhum	G-D A-G	Potage aux poireaux Tomme vaudoise panée Pommes de terre à la ciboulette Salade verte Compote de pommes	G G
Samedi 1er octobre	Soupe aux choux Cuchaule croustillant et moutarde de Bénichon Jambon de la borne Carottes confite et poire à Botzi AOP Gratin de pommes de terre au vacherin Meringues double crème et fruits rouge	G A-G-C	Minestrone Rösti à la valaisanne et tomates confites Salade de fruits rouges	G
Dimanche 02 <i>octobre</i>	Soupe de maïs Sauté de veau à l'ancienne façon blanquette Pommes de terre vapeur Légumes pôchés Tarte fine aux pommes	G A A	Potage de lentilles Café complet Salade verte et pommes persillées Crème caramel	G G 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	N : Lupins
B : Crustacés	E : Arachides	H : Fruits à coques	K : Graines sésame	M : Mollusques
C : Œufs	F : Soja	I : Céleris	L : Sulfites	

Provenance des viandes et poissons :

Bœuf : Suisse/Allemagne **Porc** : Suisse **Veau** : Suisse **Agneau**** : Nouvelle-Zélande
Poulet : Suisse/France **Dinde** : Pologne /France **Poule** : Suisse
Thon : Atlantique **Saumon** : Norvège **Cabillaud** : Norvège **Perche** : Estonie **Féra** : France
Saint-Pierre : Asie du sud-est

* Ne correspond pas aux exigences du Label Fait Maison

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

Tous les légumes sont GRTA (Genève Région - Terre Avenir)