



# Fondation de l'Orme vous propose pour la semaine Du 30 septembre au 06 octobre 2024

## MIDI

## SOIR

**LUNDI**

*Veau Suisse*

Crème de courgettes  
Sauté de veau marengo  
Pommes mousseline  
Pois mange tout aux échalotes  
Meringue crème double de Gruyère

Potage aux légumes  
Croûtes aux champignons  
Salade batavia  
Salade pois chiche  
Blanc battu au coulis de fraises

**MARDI**

Potage au cerfeuil  
Escalope viennoise végétarienne  
Haricots blancs sauce tomate  
Choux-raves glacés  
Coupe au fromage blanc et fruits frais

Potage aux légumes  
Roulade de roesti au fromage  
Salade d'endives aux noix de pécan  
Salade verte et betteraves  
Mousse aux framboises

**MERCREDI**

*Porc Suisse*

Consommé royal  
Cou de porc fumé  
Pommes de terre cuites au bouillon  
Haricots secs au beurre  
Flan caramel « maison »

Potage aux légumes  
Croustade aux légumes et fromage  
Salade de batavia mimosa  
Salade de concombre vinaigrette  
Crème straciatella

**JEUDI**

*Bœuf Suisse*

Repas spécial Venezuela

Potage aux légumes  
Gratin de poireaux p.de terre et gruyère  
Salade iceberg mimosa  
Salade de tomate au basilic  
Crème aux abricots

**VENDREDI**

*Atlantique  
Nord-Est*

Potage aux oignons et croûtons  
Filet de cabillaud meunière  
Boullgour aux petits légumes  
Courgettes à la provençale  
Boules de glace

Potage aux légumes  
Tranche de carottes au sarrasin  
Salade de taboulé poivrons et pois chiche  
Salade verte  
Yogourts aux fruits cristalina

**SAMEDI**

*Poulet Suisse*

Crème aux champignons  
Emincé de poulet au gingembre et raisin  
Papillon au beurre  
Bouquet de romanesco  
Mousse limette

Potage aux légumes  
Terrine aux légumes et petits fromages  
Mini pommes rissolées  
Salade mêlée mimosa  
Banane ou kiwi

**DIMANCHE**

*Veau Suisse*

Consommé aux vermicelles  
Rôti de veau haché forestière  
Pommes croquettes  
Salsifis au curcuma  
Tranche de séré aux fraises

Potage aux légumes  
Café complet et crudités  
Pommes nature  
Corbeille de fruits frais

Semaine du 30 Septembre au 04  
octobre 2024

## SUGGESTION



Nouilles chinoises au poulet

\*\*\*\*\*

Petite salade mêlée

# Menu spécial Venezuela



## Entrée

Potage aux légumes et bananes vertes

## Plat principal



Pabéllon vénézuélien

Viande de bœuf effilochée

\*\*\*\*\*

Riz basmati parfumé

\*\*\*\*\*

Haricots noirs, banane plantain et avocats

## Dessert



Tres leches

Dessert aux trois laits