EMS La Lembaz - Menus - Semaine N° 47

	Lundi 16.11.2026	**Mardi 17.11.2026**	**Mercredi 18.11.2026**	**Jeudi 19.11.2026**	**Vendredi 20.11.2026**	**Samedi 21.11.2026**	**Dimanche 22.11.2026**
Diner	Velouté de choux-fleurs *** Sauté de boeuf bourguignon Pommes de terre purée Carottes au four *** Banana split	Velouté de carotte *** Cannelloni au boeuf et légumes *** Charlotte au chocolat	Velouté d'épinards *** Hauts de cuisse de poulet rôti Jus corsé Haricots verts Rösti *** Crème praliné	Velouté de légumes *** Ragoût de cerf Spätzli Coings pochés *** Tarte aux pommes	Potage parmentier *** Filets de perches meunière Sauce tartare Salade verte Frites *** Cheesecakes	Velouté de courge *** Sauté de porc au citron confit et abricots secs Mousseline de patate douce Pois gourmand *** Mousse à la pomme verte	Potage des Grisons *** Emincé de veau à la Zurichoise Rösti Jardinière de légumes *** Forêt-noire
Souper	Potage du soir *** Pâté en croûte Betterave rouge *** Chou à la crème	Potage du soir *** Wrap au thon Mayonnaise à l´estragon Julienne de légumes *** Crumble aux poires	Potage du soir *** Tourte aux poireaux, pommes de terre et gruyère *** Pruneaux pochés	Potage du soir *** Raviolis aux 5 fromages Vinaigrette aux herbes *** Salade de fruits	Potage du soir *** Pain perdu Boule de glace Fruits rouges chauds	Potage du soir *** Aspic au jambon de campagne et oeuf *** Compote de pommes	Potage du soir *** Café Complet Pain, beurre, confiture, charcuterie *** Yaourt

Provenance des viandes non spécifiée = Suisse
Provenance du pain : Boulangerie Sébanne à Granges-près-Marnand et Boulangerie La Sarrasine à Lucens
Midi et soir : Salade et pain à disposition
Le Chef de cuisine se réserve le droit de toute modification de menu en tout temps
Pour toutes demandes liées aux allergènes ou intolérances, veuillez vous adresser aux personnels de la cuisine.
la viande de N-Z. peut avoir été produite avec des stimulateurs de performance non-hormonaux