

# LES MENUS DE LA SEMAINE

Les Charmilles  
Du 29 juillet au 4 août 2024



	MIDI	SOIR
<b>Lundi 29</b>	<b>Potage du marché ou salade*</b> <b>Émincé de bœuf aux bolets (Suisse)</b> <b>Ecrasée de pommes de terre</b> <b>Poêlée de légumes</b> <b>Entremet au citron de Sicile</b>	<b>Potage ambassadeur*</b> <b>Omelette aux fines herbes</b> <b>Salade mixte</b> <b>Mousse caramel amaretti</b>
<b>Mardi 30</b>	<b>Potage crécy ou salades*</b> <b>Filet de dos d'églefin sauce ciboulette (Atlantique Nord-Est)</b> <b>Riz pilaf</b> <b>Aubergines grillées</b> <b>Pointe à l'abricot</b>	<b>Potage parisien*</b> <b>Salade de cervelas et pommes de terre tiède (Suisse)</b> <b>Salade mêlée</b> <b>Marmelade de fruits</b>
<b>Mercredi 31</b>	<b>Crème Dubarry ou salades*</b> <b>Cuisse de poulet basquaise (Suisse)</b> <b>Boulgour</b> <b>Poivrons confits</b> <b>Choux à la crème pralinée</b>	<b>Potage fermier*</b> <b>Gratin de cornettes aux jambons (Suisse)</b> <b>Salade de carottes</b> <b>Melon frais</b>
<b>Jeudi 01</b>	<b>Fête nationale</b> <b>Raclette (Suisse)</b> <b>Croix Suisse</b>	<b>Potage garbure*</b> <b>Rouleaux de printemps</b> <b>Salade de céleri</b> <b>Mousse tiramisu</b>
<b>Vendredi 02</b>	<b>Potage parmentier ou salades*</b> <b>Filet de Loup (Norvège) beurre blanc</b> <b>Riz pilaf</b> <b>Courgettes au thym</b> <b>Tarte bourdalou</b>	<b>Bouillon de vermicelles*</b> <b>Roesti au fromage</b> <b>Salade coleslaw</b> <b>Pommes au four</b>
<b>Samedi 03</b>	<b>Potage Saint-Germain ou salades*</b> <b>Saucisse à rôtir (Suisse)</b> <b>Sauce à l'oignon</b> <b>Lentilles et carottes</b> <b>Petit pot de crème au chocolat</b>	<b>Potage du chef*</b> <b>Mini penne sauce tomate à l'italienne</b> <b>Salade mêlée</b> <b>Cocktail de fruits</b>
<b>Dimanche 04</b>	<b>Œufs mimosa</b> <b>Epaule de veau rôti bourgeoise (Suisse)</b> <b>Pommes boulangères *</b> <b>Bouquet de légumes</b> <b>Mille-Feuille</b>	<b>Potage garbure*</b> <b>Quiche poireaux et saumon fumé (Norvège)</b> <b>Saladine</b> <b>Liégeois assortis</b>

\*La marque de garantie "Genève Région -Terre Avenir "certifie que ce produit est issu de la région genevoise et s'inscrit dans les principes du développement durable. Provenance des viandes indiquée sur le menu. Les origines des poissons sont indiquées le jour même en salle du restaurant

Prix visiteurs du lundi au samedi CHF 22.- ou CHF 23.50 avec 1 verre de vin et café  
Le dimanche CHF 30.- ou CHF 33 avec 1 verre de vin et café

## Suggestion du mois

(Commande 48 heures avant, du lundi au vendredi, hors jour férié)

Côte de veau (Suisse) sauce chimichurri  
Pommes soufflées et tomates confites

(Uniquement du lundi au vendredi, hors jours fériés)

## Suggestions de la semaine

(Commande du lundi au dimanche avant 11h)

**Suggestion 1 : Salade Niçoise**

(Salade, thon, tomates, oignons, pommes de terre, olives et haricots verts)

**Suggestion 2 : Friand à la viande (porc/veau Suisse)**

Petite salade mêlée

**Suggestion 3 : Salade végétarienne**

Résidents : Suggestion du mois CHF 9 / suggestion de la semaine sans coût supplémentaire

Visiteurs : Suggestion du mois CHF 25 /

Visiteurs : suggestion de la semaine CHF 14.50 ou CHF 17. 50 menu complet (entrée, plat, dessert)

