

# Fondation Home Saint-Sylve

## Repas à domicile

**LUNDI**

15 juin 2026

**Mijoté d'agneau (NZ), aux épices**

**Polenta crémeuse**

**Romanesco vapeur**

\*\*\*

**Panna cotta à la mangue**

**MARDI**

16 juin 2026

**Mini cordon bleu de dinde (CH)**

**Frisettes**

**Courgettes à la provençale**

\*\*\*

**Ananas**

**MERCREDI**

17 juin 2026

**Pavé de saumon(NO), sauce yaourt - aneth - citron**

**Pommes vapeur**

**Laitues aux petits légumes**

\*\*\*

**Poires au chocolat**

**JEUDI**

18 juin 2026

**Paupiette de bœuf (CH), jus à l'échalote**

**Coquillettes**

**Duo de carottes**

\*\*\*

**Flan caramel**

**VENDREDI**

19 juin 2026

**Quiche patate douce - oignons - feta**

**Salade verte**

\*\*\*

**Cerises**

**SAMEDI**

20 juin 2026

**Emincé de porc aux pommes et au cidre(CH)**

**Tagliatelles**

**Courgettes sautées**

\*\*\*

**Fraises fraîches**



Nos menus sont préparés avec des produits locaux  
ou d'origine la plus proche possible selon le label « Cuisinons notre région ».  
Un potage ou consommé est servi à chaque repas.

