

# Fondation Home Saint-Sylve

## Repas à domicile

**LUNDI**

29 juin 2026

**Steack haché de bœuf (CH), sauce barbecue**

**Pommes croquettes**

**Tomate à la provençale**

\*\*\*

**Banane**

**MARDI**

30 juin 2026

**Jambon à l'os (CH), sauce moutarde**

**Gratin dauphinois**

**Haricots verts vapeur**

\*\*\*

**Baba aux fruits**

**MERCREDI**

1 juillet 2026

**Saucisse à rôtir (CH), sauce à l'oignon**

**Pomme purée maison**

**Petits pois à l'ail**

\*\*\*

**Muffin aux pommes**

**JEUDI**

2 juillet 2026

**Carré de veau froid (CH), sauce gribiche**

**Riz complet**

**Carottes et céleris vapeur**

\*\*\*

**Mousse à la vanille**

**VENDREDI**

3 juillet 2026

**Omelette au persil**

**Pomme de terre**

**Poivrons sautés**

\*\*\*

**Cocktail de fruits**

**SAMEDI**

4 juillet 2026

**Escalope milanaise de volaille (CH)**

**Spaghetti**

**Ratatouille**

\*\*\*

**Panna cotta noisette**



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.

