

MENU DES BÉNÉFICIAIRES

Semaine n°31 du 29 au 04 août 2024

MENU DU JOUR

lundi, 29. juillet 2024	entrée	Velouté de panais
	plat	Saucisse de veau (CH) Sauce au confit d'oignons Salade de lentilles vertes Feuilles d'épinards étuvées
	dessert	Sorbet citron vert (Artisan glacier)
mardi, 30. juillet 2024	entrée	Potage bonne-femme
	plat	Tacchino tonnato (FR) Dinde avec sauce au thon Pommes de terre frites Crudités assorties
	dessert	Melon au porto
mercredi, 31. juillet 2024	entrée	Consommé* mille fanti
	plat	Rôti haché de bœuf (CH), Sauce crème à la moutarde de Meaux Boulghour Céleri-branches braisés
	dessert	Mousse caramel
jeudi, 1. août 2024	entrée	
	plat	
	dessert	
vendredi, 2. août 2024	entrée	Crème de volaille
	plat	Filet d'omble meunière (IS) à la grenobloise
	dessert	Riz vénéré Brocoli Flan pistache
samedi, 3. août 2024	entrée	Potage purée de lentilles
	plat	Tortellini aux bolets Sauce crème Mesclun et julienne de tofu fumé
	dessert	Crème de yaourt aux mûres
dimanche, 4. août 2024	entrée	Potage purée de céleri
	plat	Gigot d'agneau rôtie (IE) Jus aux herbes de provence Pommes de terre boulangère Aubergines en dés sautées à la tomate
	dessert	Nougat glacé

DÉSIRS PARTICULIERS

LABEL FAIT MAISON



La Fondation Bois-Gentil vous propose également la possibilité de consommer des menus sans lactose et/ou hachés.

Tous nos plats répondent au label FAIT MAISON, seuls les composants accompagnés d'un astérisque (*) ne sont pas élaborés par nos soins - www.labelfaitmaison.ch

MENU DES BÉNÉFICIAIRES

Semaine n°31 du 29 au 04 août 2024

MENU DU SOIR

lundi, 29. juillet 2024

entrée
plat

Potage du jour
Penne au pesto
Grana padano râpé

dessert

Salade mexicaine
Compote de pommes

mardi, 30. juillet 2024

entrée
plat

Potage du jour
Croissants au jambon (CH)

dessert

Salade Coleslaw
Blanc battu à la pêche

mercredi, 31. juillet 2024

entrée
plat

Potage du jour
Cocktail d'avocat aux crevettes (NO)

dessert

Toast grillé
Chiffonnade de salade pommée
Abricot

jeudi, 1. août 2024

entrée
plat

Potage du jour
Risotto à la betterave

dessert

Salade de saison et copeaux de Grana Padano
Bircher aux framboises

vendredi, 2. août 2024

entrée
plat

Potage du jour
Salade de poulet au curry (FR)
Avec pommes fruits
Taboulé aux légumes

dessert

Salade de poires à la vanille

samedi, 3. août 2024

entrée
plat

Potage du jour
Omelette aux fines herbes
Blé Ebly® maraichère
Coulis de tomate

dessert

Rissole aux fraises

dimanche, 4. août 2024

entrée
plat

Potage du jour
Tomate monégasque, thon (VN/MSC) et salade de macédoine de

Salade de pommes de terre

dessert

Salade de fruits frais

DÉSIRS PARTICULIERS

LABEL FAIT MAISON



La Fondation Bois-Gentil vous propose également la possibilité de consommer des menus sans lactose et/ou hachés.

Tous nos plats répondent au label FAIT MAISON, seuls les composants accompagnés d'un astérisque (*) ne sont pas élaborés par nos soins - www.labelfaitmaison.ch