

MENU DES BÉNÉFICIAIRES

Semaine n°28 du 08 juillet au 14 juillet 2024

MENU DU JOUR

lundi, 8. juillet 2024	entrée	Potage garbure
	plat	Escalope de porc panée (CH) Jus citronné Pommes de terre Crétan (avec thym et fromage) Ratatouille
	dessert	Mousse au chocolat blanc
mardi, 9. juillet 2024	entrée	Potage au citron
	plat	Filet de Maigre au four (TR) Sauce au vin rouge Gnocchis de maïs Fenouil braisé à la milanaise
	dessert	Crumble de poires
mercredi, 10. juillet 2024	entrée	Crème de millet
	plat	Steak haché de veau (CH) Beurre maître d'hôtel Pommes de terre boulangère Epinards étuvés
	dessert	Crème diplomate
jeudi, 11. juillet 2024	entrée	Consommé*Diablotins
	plat	Paupiettes de poulet farcies à la tomate et basilic (CH) Jus lié Penne à l'huile d'olive Courgettes sautées
	dessert	Glace noisettes (artisan glacier)
vendredi, 12. juillet 2024	entrée	Crème allemande
	plat	Emincé de boeuf Stroganoff (CH)
	dessert	Blé « Ebly » pilaff Carottes en bâtonnets glacées Panna cotta, coulis de framboises
samedi, 13. juillet 2024	entrée	Potage purée de lentilles brunes
	plat	Ragoût de légumes à l'indienne Avec patate douce, carotte, céleri-rave, pois-chiches Riz basmati
	dessert	Salade de melon
dimanche, 14. juillet 2024	entrée	Potage bonne femme
	plat	Epaule d'agneau confite (IE) Jus lié aux tomates séchées Pommes de terre purée Saint-Germain Navets glacés
	dessert	Baies des bois et crème de la gruyère

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°28 du 08 juillet au 14 juillet 2024

MENU DU SOIR

lundi, 8. juillet 2024	entrée	Potage du jour
	plat	Ravioli* aux légumes Sauce cressonnette Grana Padano râpé Salade panachée
	dessert	Griottes gratinées à la crème d'amandes
mardi, 9. juillet 2024	entrée	Potage du jour
	plat	Rösti et tomme vaudoise au four
	dessert	Salade de julienne de betterave Crème de yaourt aux myrtilles
mercredi, 10. juillet 2024	entrée	Potage du jour (soirée couche-tard)
	plat	Coppa (IT) Petits légumes au vinaigre Pain aux céréales Salade mêlée
	dessert	Croûte dorée, compotée de fruits
jeudi, 11. juillet 2024	entrée	Potage du jour
	plat	Risotto aux artichauts Grana Padano râpé
	dessert	Salade à tondre et radis-bière Compote de mirabelles
vendredi, 12. juillet 2024	entrée	Potage du jour
	plat	Souper vaudois Choix de fromages et charcuteries (CH) Pommes de terre nature Salade pommée
	dessert	Salade de fruits frais
samedi, 13. juillet 2024	entrée	Potage du jour
	plat	Feuilleté aux légumes d'été et thym, coulis de tomate
	dessert	Salade batavia mimosa Séré au miel
dimanche, 14. juillet 2024	entrée	Potage du jour
	plat	Salade grecque Avec concombre, poivrons, féta, tomate, oignons, huile olive
	dessert	Pain pita Tarte aux pommes

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