

MENU DES BÉNÉFICIAIRES

Semaine n°40 du 30 septembre au 06 octobre 2024

MENU DU JOUR

lundi, 30. septembre 2024

entrée Velouté de navets
plat Picatta de dinde (FR)
Sauce tomates
Risotto safrané
Bettes à tondre étuvées
dessert Crème caramel

mardi, 1. octobre 2024

entrée Consommé ciboulette
plat Gratin de poissons (NO/ IS))

Pommes de terre natures
Fondue de poireaux
dessert Panna cotta, coulis de fruits rouges

mercredi, 2. octobre 2024

entrée Potage purée parmentier
plat Daube de chevreuil aux pêches (AT)

Spätzli dorés
Choux rouges braisées
dessert Mousse aux marrons

jeudi, 3. octobre 2024

entrée Minestrone
plat Paupiette de poulet à la courge (CH) et son jus épicé

Pommes de terre frites
Julienne de laitue
dessert Sorbet pruneaux

vendredi, 4. octobre 2024

entrée Crème de céleris
plat Tajine d'agneau au citron confit et olives (IE)

Semoule de couscous
Fenouil émincé persillé
dessert Salade de fruits frais

samedi, 5. octobre 2024

entrée Potage purée de lentilles blondes
plat Gratin de cornettes

Salade iceberg et betterave cuite*
dessert Bavarois aux myrtilles

dimanche, 6. octobre 2024

entrée Potage bonne-femme
plat Rôti de cou de porc aux pruneaux (CH)
Jus lié
Purée de pommes de terre
Haricots secs braisés
dessert Tartelette au citron

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°40 du 30 septembre au 06 octobre 2024

MENU DU SOIR

lundi, 30. septembre 2024	<i>entrée</i>	Potage du jour
	<i>plat</i>	Quiche au fromage
	<i>dessert</i>	Salade verte Salade de fruits
mardi, 1. octobre 2024	<i>entrée</i>	Potage du jour
	<i>plat</i>	Fagottini* aux légumes Sauce crème au basilic
	<i>dessert</i>	Salade mexicaine Poire pochée au vin rouge
mercredi, 2. octobre 2024	<i>entrée</i>	Potage du jour
	<i>plat</i>	Pastrami (CH)
	<i>dessert</i>	Salade de rampon Tourte aux carottes argovienne, sauce vanille
jeudi, 3. octobre 2024	<i>entrée</i>	Potage du jour
	<i>plat</i>	Feuilleté aux champignons
	<i>dessert</i>	Salade frisée aux lardons (CH) Flan mocca
vendredi, 4. octobre 2024	<i>entrée</i>	Potage du jour
	<i>plat</i>	Souper Vaudois Choix de fromages et de charcuteries (CH) Pommes de terre nature Salade verte
	<i>dessert</i>	Blanc battu aux fruits secs
samedi, 5. octobre 2024	<i>entrée</i>	Potage du jour
	<i>plat</i>	Pommes de terre farcies au cottage cheese et truite fumé (DK)
	<i>dessert</i>	Julienne de légumes étuvés Raisin
dimanche, 6. octobre 2024	<i>entrée</i>	Potage du jour
	<i>plat</i>	Crêpes* farcies épinards et mozzarella, sauce basilic
	<i>dessert</i>	Salade de carottes râpées Petit pot à la pistache

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