

MENU DES BÉNÉFICIAIRES

Semaine n° 43 du 21 au 27 octobre 2024

MENU DU JOUR

lundi, 21. octobre 2024

entrée Crème de céréales
plat Saucisse de porc à rôtir (CH)
Confit d'oignons
Pommes de terre mousseline
Haricots verts au beurre
dessert Poire pochée aux épices

mardi, 22. octobre 2024

entrée Potage cultivateur
plat Mousseline de poissons maison (VT-IS/MSC)
Sauce crème d'aneth
Riz créole
Epinards en branches étuvées
dessert Salade de mangue

mercredi, 23. octobre 2024

entrée Bouillon de bœuf
plat Pot au feu (CH)
Sauce ravigote
Pommes de terre nature
Carotte, chou frisé, poireau
dessert Mousse Chocolat

jeudi, 24. octobre 2024

entrée Crème de volaille
plat Blanquette d'agneau (IE) à l'emmentalaise

Millet doré
Macédoine de légumes
dessert Ile flottante

vendredi, 25. octobre 2024

entrée Velouté de chou-fleur au lait de coco
plat Filet de poulet (CH)
Jus à l'estragon
Fusilli au beurre
Fenouil à la tomate
dessert Blanc-manger au coulis d'abricots

samedi, 26. octobre 2024

entrée Potage purée de pois verts
plat Risotto aux champignons
Grana-padano
Salade batavia-trévise et
julienne de tofu fumé (CH)
dessert Glace Amarena

dimanche, 27. octobre 2024

entrée Velouté de courges
plat Epaule de veau glacée (CH)
Jus lié
Pommes de terre Dauphine
Choux de Bruxelles
dessert Opéra, crème café

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° 43 du 21 au 27 octobre 2024

MENU DU SOIR

lundi, 21. octobre 2024

entrée
plat

Potage du jour
Agnolotti à la courge, sauce crème aux
zestes d'orange
Grana padano râpé
Salade de concombre
Blanc battu à la goyave

dessert

mardi, 22. octobre 2024

entrée
plat

Potage du jour
Omelette fines herbes
Paysanne de légumes et
pommes de terre
Salade iceberg, trévisse et radis
Crème praliné

dessert

mercredi, 23. octobre 2024

entrée
plat

Potage du jour
Tartiflette (CH)
Salade mêlée

dessert

Salade de pommes aux fruits de la passion

jeudi, 24. octobre 2024

entrée
plat

Potage du jour
Terrine de chevreuil pommes et pistache (CH)
Assortiment de crudités

dessert

Pain aux céréales
Tarte à la courge chantilly

vendredi, 25. octobre 2024

entrée
plat

Potage du jour
Quiche aux légumes

Salade de saison mimosa

dessert

Salade de kiwi

samedi, 26. octobre 2024

entrée
plat

Potage du jour
Mini tomme vaudoise panée
Salade de macédoine
de légumes
Lollo rouge

dessert

Salade fruits

dimanche, 27. octobre 2024

entrée
plat

Potage du jour
Endives au jambon (CH)
gratinées
Riz blanc

dessert

Salade de saison et maïs
Compotée de pommes et crème caramel

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