

## MENU DES BÉNÉFICIAIRES

Semaine n° 47 du 18 au 24 novembre 2024

### MENU DU JOUR

lundi, 18. novembre 2024	entrée	Crème de riz au lait de coco
	plat	Filet de porc fumé (CH) Moutarde Pommes de terre nature Haricots verts secs braisés
	dessert	Salade de banane au citron vert
mardi, 19. novembre 2024	entrée	Potage fermière
	plat	Dos de cabillaud pané (IS) sauce tartare allégée Mousseline de patates douces Epinards en branches étuvés
	dessert	Blanc-manger au coulis de mangue
mercredi, 20. novembre 2024	entrée	Crème de cerfeuil
	plat	Poitrine de dinde rôtie (FR) Sauce bigarade Gnocchi à la romaine Chou frisé braisé
	dessert	Crème Catalane
jeudi, 21. novembre 2024	entrée	Potage au citron
	plat	Steak haché de veau (CH) Beurre maître d'hôtel Pommes de terre purée St-Germain Dés de céleri-pomme
	dessert	Marmelade de poires et coings meringuée
vendredi, 22. novembre 2024	entrée	Potage purée aux pois jaunes
	plat	Penne all'Arrabiatta
	dessert	Grana Padano rapé Crudités assorties Ile flottante
samedi, 23. novembre 2024	entrée	Bouillon de bœuf
	plat	Pot au feu (CH) vinaigrette Bœuf bouilli, pommes de terre nature, carotte, poireau, navet
	dessert	Salade d'ananas au kirsch
dimanche, 24. novembre 2024	entrée	Velouté de potimarron
	plat	Civet de cerf aux aïelles (EU)
	dessert	Spaetzli sautés Choux de Bruxelles Coupe de marrons caramélisés glace vanille

#### 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](http://www.labelfaitmaison.ch)

## MENU DES BÉNÉFICIAIRES

Semaine n° 47 du 18 au 24 novembre 2024

### MENU DU SOIR

lundi, 18. novembre 2024

entrée  
plat

Potage du jour  
Spaghetti aux cèpes  
Grana Padano râpé

dessert

Salade de laitue pommée et radis  
Flan chocolat

mardi, 19. novembre 2024

entrée  
plat

Potage du jour  
Bouchée à la reine (CH)  
Avec veau et volaille

dessert

Salade Coleslaw et trévis  
Pruneaux pochés au vin rouge et aux épices

mercredi, 20. novembre 2024

entrée  
plat

Potage du jour  
Fromage d'Italie (CH)  
Sauce au Porto

dessert

Juliennes de pommes de terre et de légumes sautées  
Salade de papaye

jeudi, 21. novembre 2024

entrée  
plat

Potage du jour  
Quiche au fromage

dessert

Salade mêlée aux graines de courges  
Séré aux baies des bois

vendredi, 22. novembre 2024

entrée  
plat

Potage du jour  
Œufs brouillés aux dés de tomates sur toast

dessert

Paysanne de légumes  
Clémentine

samedi, 23. novembre 2024

entrée  
plat

Potage du jour  
Gratin de chou-fleur

dessert

Salade de pain de sucre et dés de jambon de dinde (CH)  
Blanc battu à la goyave

dimanche, 24. novembre 2024

entrée  
plat

Potage du jour  
Tomme farcie aux noix  
Quartier de pommes de terre vapeur

dessert

Salade batavia-trévis  
Tarte aux pommes, sauce à la cannelle

### 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](http://www.labelfaitmaison.ch)