

MENU DES BÉNÉFICIAIRES

Semaine n° 06 du 03 au 09 février 2025

MENU DU JOUR

lundi, 3. février 2025	entrée	Crème de volaille au gingembre Tajine d'agneau (IE) aux fruits secs
	plat	
	dessert	Semoule de couscous à la brunoise de légumes Île flottante
mardi, 4. février 2025	entrée	Potage à la bûcheronne Cou de porc farci aux pruneaux rôtis (CH) (découpe en salle) Jus lié Tagliatelle Haricots au beurre persillés
	plat	
	dessert	Blanc-manger au coulis de mangue
mercredi, 5. février 2025	entrée	Crème de riz au lait de coco Filet de truite sauté (IT) Sauce béarnaise Pommes de terre nature Brocoli vapeur
	plat	
	dessert	Mousse à l'orange sanguine
jeudi, 6. février 2025	entrée	Consommé Célestine* Steak haché de veau (CH) Sauce marchand de vin Polenta crémeuse Choux de Bruxelles
	plat	
	dessert	Buffet de dessert
vendredi, 7. février 2025	entrée	Potage Bâlois Macaroni à la puttanesca Avec anchois (PT)
	plat	
	dessert	Salade de jeunes pousses et julienne de tofu fumé Crème au caramel
samedi, 8. février 2025	entrée	Potage purée de petits pois Emincé de poitrine de canard (HU) au poivre de Sichuan
	plat	
	dessert	Riz basmati Chou rouge Clémentine
dimanche, 9. février 2025	entrée	Crème de courge Rôti de lapin (FR) sauce moutarde
	plat	
	dessert	Pommes de terre boulangère Carottes Vichy Glace tiramisu

DÉSIRS PARTICULIERS

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

LABEL FAIT MAISON



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° 06 du 03 au 09 février 2025

MENU DU SOIR

lundi, 3. février 2025	<i>entrée</i>	Potage du jour
	<i>plat</i>	Rösti bernois Avec pommes de terre, oignons et lardons (CH)
	<i>dessert</i>	Salade mêlée Salade de fruits frais
mardi, 4. février 2025	<i>entrée</i>	Potage du jour
	<i>plat</i>	Bouchée à la reine (veau et poulet CH)
	<i>dessert</i>	Salade verte émincé Compotée de fruits
mercredi, 5. février 2025	<i>entrée</i>	Potage du jour
	<i>plat</i>	Bresaola (IT)
	<i>dessert</i>	Ficelle du boulanger Salade Coleslaw Crumble aux pommes
jeudi, 6. février 2025	<i>entrée</i>	Potage du jour
	<i>plat</i>	Endives au jambon de dinde (CH) gratinées
	<i>dessert</i>	Riz blanc Salade lollo rouge Tarte au flan
vendredi, 7. février 2025	<i>entrée</i>	Potage du jour
	<i>plat</i>	Souper Vaudois Choix de fromages et de charcuteries (CH) Pommes de terre nature
	<i>dessert</i>	Salade verte Compote de cocktail de fruits
samedi, 8. février 2025	<i>entrée</i>	Potage du jour
	<i>plat</i>	Oeufs pochés à la florentine sur toast Sauce Mornay
	<i>dessert</i>	Blanc battu au sucre de cannes
dimanche, 9. février 2025	<i>entrée</i>	Potage du jour
	<i>plat</i>	Tortellini aux trois fromages Coulis de tomate Gruyère râpé
	<i>dessert</i>	Salade iceberg Salade d'ananas au rhum

DÉSIRS PARTICULIERS

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

LABEL FAIT MAISON



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