

## MENU DES BÉNÉFICIAIRES

Semaine n°15 du 07 au 13 avril 2025

### MENU DU JOUR

lundi, 7. avril 2025	<i>entrée</i>	<b>Bouillon célestine</b>
	<i>plat</i>	<b>Bouilli de bœuf (CH) vinaigrette</b>
		<b>Pommes de terre nature</b>
		<b>Navet, rutabaga, poireau</b>
	<i>dessert</i>	<b>Compote de rhubarbe</b>
mardi, 8. avril 2025	<i>entrée</i>	<b>Potage maraîchère</b>
	<i>plat</i>	<b>Ragoût de lapin (HU) aux olives</b>
		<b>Polenta bramata</b>
		<b>Fenouil émincé</b>
	<i>dessert</i>	<b>Panna cotta, coulis de myrtilles</b>
mercredi, 9. avril 2025	<i>entrée</i>	<b>Crème d'asperges</b>
	<i>plat</i>	<b>Colombo de poulet (CH)</b>
		<b>Riz basmati</b>
		<b>Carottes au cumin</b>
	<i>dessert</i>	<b>Salade d'orange à la marocaine</b>
jeudi, 10. avril 2025	<i>entrée</i>	<b>Potage aux flocons d'avoine et curry</b>
	<i>plat</i>	<b>Escalope de saumon grillée (NO), sauce béarnaise</b>
		<b>Pommes de terre nature</b>
		<b>Bettes à tondre</b>
	<i>dessert</i>	<b>Séré au miel</b>
vendredi, 11. avril 2025	<i>entrée</i>	<b>Potage purée de chou-fleur</b>
	<i>plat</i>	<b>Boulettes d'agneau épicées (CH)</b>
		<b>Jus parfumé</b>
		<b>Blé pourpre pilaf</b>
		<b>Légumes grillés</b>
	<i>dessert</i>	<b>Litchis* au sirop</b>
samedi, 12. avril 2025	<i>entrée</i>	<b>Potage purée aux pois verts</b>
	<i>plat</i>	<b>Agnolotti à l'ail des Ours</b>
		<b>Salade mêlée et julienne de tofu fumé</b>
	<i>dessert</i>	<b>Glace double crème</b>
dimanche, 13. avril 2025	<i>entrée</i>	<b>Soupe à l'oignon</b>
	<i>plat</i>	<b>Cou de porc rôti (CH) et son jus</b>
		<b>Pommes de terre purée</b>
		<b>Haricots verts au beurre</b>
	<i>dessert</i>	<b>Forêt-Noire</b>

### 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°15 du 07 au 13 avril 2025

### MENU DU SOIR

lundi, 7. avril 2025

entrée  
plat

Potage du jour  
Œufs durs à la florentine  
sur toast

dessert

Salade verte  
Petit pot pistache

mardi, 8. avril 2025

entrée  
plat

Potage du jour  
Spaghetti à la Napolitaine  
Gruyère râpé

dessert

Salade batavia et julienne de jambon cru (CH)  
Salade de banane au citron vert

mercredi, 9. avril 2025

entrée  
plat

Potage du jour  
Pastrami (CH)  
Viande de bœuf salé & fumé (CH)  
Crudités assorties  
Pain aux céréales

dessert

Strudel aux pommes, sauce vanille

jeudi, 10. avril 2025

entrée  
plat

Potage du jour  
Cervelas (CH), moutarde  
Ragoût de fèves et brunoise de légumes

dessert

Salade de fruits

vendredi, 11. avril 2025

entrée  
plat

Potage du jour  
Crêpe farcie ratatouille et son coulis de tomate

dessert

Salade de jeunes pousses et féta  
Crème de yaourt aux griottes

samedi, 12. avril 2025

entrée  
plat

Potage du jour  
Feuilleté aux asperges vertes et saumon fumé (NO)

dessert

Compote de fruits

dimanche, 13. avril 2025

entrée  
plat

Potage du jour  
Risotto aux champignons  
Salade d'endives et magret de canard fumé (FR)

dessert

Salade de poires au yaourt

### 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)