

## MENU DES BÉNÉFICIAIRES

Semaine n° 38 du 15 au 21 septembre 2025

### MENU DU JOUR

lundi, 15. septembre 2025	<i>entrée</i>	<b>Velouté de courge</b>
	<i>plat</i>	<b>Filet de Bar (TR), poêlé</b> <b>Sauce vierge</b> <b>Gnocchi de maïs aux olives</b> <b>Epinards en branches</b>
	<i>dessert</i>	<b>Compote de pruneaux à la vanille</b>
mardi, 16. septembre 2025	<i>entrée</i>	<b>Crème de fenouil</b>
	<i>plat</i>	<b>Emincé de cerf aux aïrelles (CZ)</b>  <b>Spätzli au beurre</b> <b>Choux de Bruxelles étuvés</b>
	<i>dessert</i>	<b>Sorbet cassis (Artisan Glacier)</b>
mercredi, 17. septembre 2025	<i>entrée</i>	<b>Potage Léopold</b>
	<i>plat</i>	<b>Saucisse aux choux IGP (CH)</b> <b>Papet vaudois</b>
	<i>dessert</i>	<b>Raisins</b>
jeudi, 18. septembre 2025	<i>entrée</i>	<b>Minestrone</b>
	<i>plat</i>	<b>Steak haché de veau (CH)</b> <b>Beurre café de Paris</b> <b>Orgetto</b>
	<i>dessert</i>	<b>Haricots verts à l'échalote</b> <b>Compotée de mûres</b>
vendredi, 19. septembre 2025	<i>entrée</i>	<b>Crème de céréales</b>
	<i>plat</i>	<b>Poulet rôti (CH)</b> <b>Jus lié</b> <b>Pommes de terre frites</b> <b>Julienne de légumes</b>
	<i>dessert</i>	<b>Île flottante</b>
samedi, 20. septembre 2025	<i>entrée</i>	<b>Potage purée de lentilles corail</b>
	<i>plat</i>	<b>Risotto au citron et mascarpone</b>  <b>Salade mesclun et pignons de pin dorés</b>
	<i>dessert</i>	<b>Salade de fruits</b>
dimanche, 21. septembre 2025	<i>entrée</i>	<b>Potage cultivateur</b>
	<i>plat</i>	<b>Magret de canard (FR)</b> <b>Sauce poivre vert</b> <b>Pommes de terre Lyonnaise</b> <b>Demi tomate provençale</b>
	<i>dessert</i>	<b>Chou à la raisinée</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)