

MENU DES BÉNÉFICIAIRES

Semaine n° 41 du 06 au 12 octobre 2025

MENU DU JOUR

lundi, 6. octobre 2025	entrée	Potage Garbure
	plat	Ragoût de canard (FR) aux baies roses
	dessert	Galettes de rösti* Endives braisées Salade de mangues à la verveine
mardi, 7. octobre 2025	entrée	Velouté de tomates au safran
	plat	Poitrine de dinde (CH) rôtie Crème de romarin Nouillettes à l'huile d'olive Choux de Bruxelles
	dessert	Crème praliné
mercredi, 8. octobre 2025	entrée	Crème de millet
	plat	Steak haché de bœuf (CH) Jus lié Frites de patates douces Dés de navets persillés
	dessert	Blanc manger et son coulis de framboises
jeudi, 9. octobre 2025	entrée	Consommé brunoise
	plat	Saucisse aux choux (CH) Papet vaudois
	dessert	Raisin
vendredi, 10. octobre 2025	entrée	Potage des Grisons
	plat	Filet d'Aiglefin braisé (IS) Beurre blanc au cresson Pommes de terre nature Côtes de bette à la tomate
	dessert	Salade d'ananas à la menthe
samedi, 11. octobre 2025	entrée	Potage purée de haricots blancs
	plat	Cannelloni ricotta-épinards gratinés
	dessert	Céleri rémoulade aux éclats de noix Mousse au Toblerone et bricelet
dimanche, 12. octobre 2025	entrée	Crème de Butternuts au lait de coco
	plat	Osso bucco de veau (CH) à la Grémolata
	dessert	Polenta Bramata Poêlée de légumes Glace à la châtaigne

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 pains sont fabriqués en Suisse avec des matières premières Suisse.

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