

MENU DES BÉNÉFICIAIRES

Semaine n° 46 du 10 au 16 novembre 2025

MENU DU JOUR

lundi, 10. novembre 2025	entrée plat	Crème de volaille au gingembre Dos de cabillaud vapeur (CH) Coulis de poivrons rouges Riz pilaf Paysanne de légumes Crème Diplomate
mardi, 11. novembre 2025	entrée plat	Bouillon* ciboulette Choucroute garnie Lard salé, saucisse de vienne, filet de porc fumé, saucisson (CH) Pommes de terre nature Salade de fruits
mercredi, 12. novembre 2025	entrée plat	Potage parisienne Civet de sanglier aux airelles (EU)
	dessert	Spätzli dorés Chou rouge Clémentine
jeudi, 13. novembre 2025	entrée plat	Potage purée de brocoli Poulet rôti au romarin (CH) Jus réduit Pommes de terre frites Dés de panais persillés Blanc battu au miel
vendredi, 14. novembre 2025	entrée plat	Mинestrone Rôti haché de boeuf (CH) Sauce aux trois poivres Blé pourpre Courgettes sautées Glace pistache à l'ancienne (Artisan Glacier)
samedi, 15. novembre 2025	entrée plat	Crème de lentilles brunes Tortellini* au saumon fumé (NO) Sauce crème à l'aneth
	dessert	Salade mélée Salade d'oranges à la marocaine
dimanche, 16. novembre 2025	entrée plat	Velouté de courge Rôti d'épaule de veau (CH) Jus lié Galettes de rösti* Côtes de bettes tomatées Génoise à la 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 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