

MENU DES BÉNÉFICIAIRES

Semaine n° 46 du 10 au 16 novembre 2025

MENU DU JOUR

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