

## MENU DES BÉNÉFICIAIRES

Semaine n° 50 du 08 au 14 décembre 2025

### MENU DU JOUR

lundi, 8. décembre 2025	entrée	Crème d'oseille
	plat	Blanquette de dinde à l'ancienne (CH)
	dessert	Blé pourpre pilaf Jardinière de légumes Ananas caramélisé
mardi, 9. décembre 2025	entrée	Potage flamande
	plat	Saucisse de porc à rôti (CH) Moutarde Potée de lentilles aux petits légumes
	dessert	Salade de fruits frais exotique
mercredi, 10. décembre 2025	entrée	Potage à l'orge
	plat	Dos d'Aiglefin (IS), sur lit de fondue de poireaux Sauce citron Pommes de terre nature
	dessert	Blanc-manger au coulis de mangue
jeudi, 11. décembre 2025	entrée	Potage purée Parmentier
	plat	Steak haché de bœuf (CH) Sauce au poivre vert Gnocchi à la romaine Dés de carottes
	dessert	Compotée de pruneaux aux épices
vendredi, 12. décembre 2025	entrée	Consommé Mille-fanti
	plat	Jambon à l'os (CH) Sauce Madère Gratin dauphinois Haricots verts secs
	dessert	Crème de yaourt à la goyave
samedi, 13. décembre 2025	entrée	Potage purée de haricots blancs
	plat	Tagliatelle à la crème d'aneth et julienne de saumon fumé (NO)
	dessert	Salade de rampon Salade de banane au citron vert
dimanche, 14. décembre 2025	entrée	Velouté de potimarron
	plat	Filet de poulet au citron (CH) Jus réduit Pommes de terre frites Brocoli vapeur
	dessert	Marquise au chocolat, sauce praliné

### 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](http://www.labelfaitmaison.ch)