

MENU DES BÉNÉFICIAIRES

Semaine n° 50 du 08 au 14 décembre 2025

MENU DU JOUR

lundi, 8. décembre 2025	entrée plat	Crème d'oseille Blanquette de dinde à l'ancienne (CH)
		Blé pourpre pilaf Jardinière de légumes Ananas caramélisé
mardi, 9. décembre 2025	entrée plat	Potage flamande Saucisse de porc à rôtir (CH) Moutarde Potée de lentilles aux petits légumes
		dessert Salade de fruits frais exotique
mercredi, 10. décembre 2025	entrée plat	Potage à l'orge 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 plat	Potage purée Parmentier Steak haché de bœuf (CH) Sauce au poivre vert Gnocchi à la romaine Dés de carottes Compotée de pruneaux aux épices
		dessert Consommé Mille-fanti Jambon à l'os (CH) Sauce Madère Gratin dauphinois Haricots verts secs Crème de yaourt à la goyave
vendredi, 12. décembre 2025	entrée plat	Potage purée de haricots blancs 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 plat	Velouté de potimarron Filet de poulet au citron (CH) Jus réduit Pommes de terre frites Brocoli vapeur Marquise au chocolat, sauce praliné
		dessert

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