

MENU DES BÉNÉFICIAIRES

Semaine n° 04 du 19 au 25 janvier 2026

MENU DU JOUR

lundi, 19. janvier 2026	entrée	Potage bâloise
	plat	Dos de lieu noir au four (IS/MS) Sauce safranée Boulghour piquant Romanesco
	dessert	Salade de fruits exotiques
mardi, 20. janvier 2026	entrée	Potage Parisienne
	plat	Joues de boeuf braisées (CH) Grand-mère Pommes de terre purée St.-Germain Navets jaunes en dés, étuvés
	dessert	Mousse de mangue
mercredi, 21. janvier 2026	entrée	Crème de céréales
	plat	Steak haché de veau (CH), beurre au piment d'Espelette Pommes de terre rösti-croquette Dés de carottes étuvés
	dessert	Compotée de pommes
jeudi, 22. janvier 2026	entrée	Potage purée de brocoli
	plat	Paupiette de poulet aux tomates et basilic (CH) Sauce crème de pesto Polenta bramata Julienne de légumes étuvés
	dessert	Petit pot Grand-Marnier
vendredi, 23. janvier 2026	entrée	Potage purée de lentilles corail
	plat	Cannelloni ricotta-épinards gratinés
	dessert	Salade de betterave rouge Kiwi et litchi au sirop
samedi, 24. janvier 2026	entrée	Consommé *brunoise
	plat	Saucisse aux choux (CH) Papet Vaudois
	dessert	Bavarois vanille-pistache
dimanche, 25. janvier 2026	entrée	Potage purée de potimarron
	plat	Ragoût de canard à l'orange (FR) Nouillettes au beurre Pois gourmand
	dessert	Glace au caramel beurre salé

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