

MENU DES BÉNÉFICIAIRES

Semaine n° 04 du 19 au 25 janvier 2026

MENU DU JOUR

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