

MENU DES BÉNÉFICIAIRES

Semaine n° 13 du 23 au 29 mars 2026

MENU DU JOUR

lundi, 23. mars 2026	entrée	Potage des Grisons
	plat	Lasagne à la florentine
	dessert	Salade de pois-chiches aux poivrons Île flottante
mardi, 24. mars 2026	entrée	Crème aux bolets (journée LOG)
	plat	Raclette demi meule Petits légumes au vinaigre Pommes de terre raclette Assortiments de charcuterie (CH)
	dessert	Sorbet poire arrosé de Williamine
mercredi, 25. mars 2026	entrée	Crème de navets
	plat	Saucisse de veau rôti (CH) Sauce au confit d'oignons Pommes de de terre mousseline Chou frisé étuvé
	dessert	Salade de mangues
jeudi, 26. mars 2026	entrée	Bouillon aux pois frits*
	plat	Picatta de dinde (CH) Sauce tomate Tagliatelles au beurre Julienne de légumes étuvée
	dessert	Blanc-manger et coulis de fruits
vendredi, 27. mars 2026	entrée	Potage purée de laitues
	plat	Steak haché de bœuf (CH) Jus au poivre Frites de patates douces Romanesco
	dessert	Salade de kiwis
samedi, 28. mars 2026	entrée	Potage paysanne
	plat	Rösti montagnard Avec fromage à raclette et jambon (CH)
	dessert	Salade de saison Salade d'ananas
dimanche, 29. mars 2026	entrée	Velouté d'asperges
	plat	Jarret de veau braisé (CH) aux agrumes
	dessert	Gnocchi romaine Haricots plats Chou à la crème

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