

MENU DES BÉNÉFICIAIRES

Semaine n° 19 du 04 au 10 mai 2026

MENU DU JOUR

lundi, 4. mai 2026	entrée	Velouté printanier
	plat	Rôti de porc (CH), basse température Sauce aux champignons Gratin Dauphinois Méli-mélo de légumes de saison
	dessert	Gâteau d'anniversaire (découpe en salle)
mardi, 5. mai 2026	entrée	Potage parisienne
	plat	Filet de lieu noir (IS) au four Coulis de poivrons rouges Riz pilaf Bâtonnière de légumes étuvée
	dessert	Quartiers d'ananas rôtis
mercredi, 6. mai 2026	entrée	Crème de topinambour
	plat	Sauté de bœuf aux olives (CH)
	dessert	Polenta bramata Epinards en feuilles sautés à l'ail Flan coco
jeudi, 7. mai 2026	entrée	Potage purée de brocoli
	plat	Poitrine de dinde rôtie (CH) Sauce bigarade Galettes de rösti* Emincé de fenouil étuvé tomate
	dessert	Buffet de dessert
vendredi, 8. mai 2026	entrée	Consommé* aux croutons
	plat	Tajine d'agneau (IE)
	dessert	Semoule de couscous aux petits légumes Blanc-manger au coulis d'abricot
samedi, 9. mai 2026	entrée	Potage purée aux pois jaunes
	plat	Cannelloni* ricotta-épinards gratinés
	dessert	Salade d'avocat à l'échalote Mousse caramel
dimanche, 10. mai 2026	entrée	Canapé au saumon fumé (NO) et asperge
	plat	Filet mignon de porc (CH) Sauce aux morilles Pommes de terre Williams Demi-tomate aux herbes
	dessert	Coupe Romanoff

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 plats répondent au label FAIT MAISON, seuls les composants accompagnés d'un astérisque (*) ne sont pas élaborés par nos soins - www.labelfaitmaison.ch