

MENU DES BÉNÉFICIAIRES

Semaine n° 24 du 08 au 14 juin 2026

MENU DU JOUR

lundi, 8. juin 2026

entrée Potage paysan
plat Rôti d'épaule de veau (CH)
Sauce marchand de vin
Tagliatelles à l'épeautre
Julienne de laitue braisée
dessert Bavaois aux fruits

mardi, 9. juin 2026

entrée Potage cressonnière
plat Schublig grillé (CH)
Jus aux herbes
Ecrasée de pommes de terre
Carottes Vichy
dessert Petit pot au chocolat

mercredi, 10. juin 2026

entrée Potage purée de chou-fleur
plat Filet de truite au four (IT)
Sauce choron
Pommes de terre nature
Courgettes sautées
dessert Mousse myrtilles

jeudi, 11. juin 2026

entrée Consommé* brunoise
plat Boulettes de bœuf (CH)
Crème acidulée à la menthe et au paprika
Boulghour piquant
Poêlée de légumes grillés
dessert Buffet de fruits de saison

vendredi, 12. juin 2026

entrée Crème de veau au cerfeuil
plat Cordon bleu de haut de cuisse de poulet (CH)
Quartier de citron et jus lié
Frites de pommes de terre
Romanesco
dessert Salade d'ananas au rhum

samedi, 13. juin 2026

entrée Potage purée de lentilles corail
plat Cannelloni*ricotta-épinards gratinés
Salade mexicaine
dessert Sorbet citron

dimanche, 14. juin 2026

entrée Potage espagnol
plat Jambon à l'os (CH)
Sauce au Porto
Gratin dauphinois
Asperges vertes
dessert Tiramisù

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