

MENU DES BÉNÉFICIAIRES

Semaine n° 25 du 15 au 21 juin 2026

MENU DU JOUR

lundi, 15. juin 2026

entrée
plat

Potage purée de légumes
Filet de carrelet poché (HO/MSC)
blanc au citron vert
Riz pilaf

dessert

Feuilles d'épinards étuvées
Salade d'orange à l'orientale

mardi, 16. juin 2026

entrée
plat

Crème Mulligatawny
Roastbeef froid (CH)
Sauce tartare allégée
Pommes de terre frites
Salade de macédoine de légumes cuits

dessert

Crème renversée au caramel

mercredi, 17. juin 2026

entrée
plat

Potage bonne-femme
Saucisse de veau rôtie (CH)
Sauce aux oignons confits
Pommes de terre purée Saint-Germain
Fenouil à la milanaise

dessert

Buffet de fruits de saison

jeudi, 18. juin 2026

entrée
plat

Consommé* Léopold
Ragoût de poulet (CH) au curry rouge

dessert

Nouilles de riz
Chou-chinois au shitaké
Sorbet fruits rouges (Glacier des Alpes)

vendredi, 19. juin 2026

entrée
plat

Potage purée de carottes
Piccata de porc (CH)
Jus réduit
Pommes de terre aux épices
Ratatouille

dessert

Salade de fruits

samedi, 20. juin 2026

entrée
plat

Potage purée de haricots rouges
Tortellini au Parmesan et basilic*
Sauce crème

dessert

Salade de Betterave rouge cuite et salade verte
Flan mocca

dimanche, 21. juin 2026

entrée
plat

Epaule d'agneau confite (IE)
Sauce aux baies roses
Pommes de terre rissolées
Haricots verts au beurre

dessert

Tartelette aux fraises

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