

MENU DES BÉNÉFICIAIRES

Semaine n° 23 du 1 au 7 juin 2026

MENU DU JOUR

lundi, 1. juin 2026	<i>entrée</i>	Bouillon*ciboulette
	<i>plat</i>	Cou de porc rôti (CH) Jus lié Gnocchis sautés Demi tomate grillée
	<i>dessert</i>	Panna cotta au chocolat blanc, coulis mangue-passion
mardi, 2. juin 2026	<i>entrée</i>	Potage purée de carottes
	<i>plat</i>	Sauté de bœuf au sésame (CH) Riz rouge de camargue Bettes à tondre étuvées
	<i>dessert</i>	Compote de griottes
mercredi, 3. juin 2026	<i>entrée</i>	Minestrone
	<i>plat</i>	Tacchino tonnato Poitrine de dinde froide (FR) et Sauce au thon (VN/MSC) Frites et salade d'asperges vertes
	<i>dessert</i>	Pommes cuites au caramel
jeudi, 4. juin 2026	<i>entrée</i>	Crème d'avoine
	<i>plat</i>	Rôti haché de veau (CH) Jus au thym Nouilles au beurre Rosettes de brocoli
	<i>dessert</i>	Buffet de dessert
vendredi, 5. juin 2026	<i>entrée</i>	Crème de cerfeuil
	<i>plat</i>	Jalousie au saumon (NO) et légumes Sauce à l'oseille Pommes de terre purée Carottes étuvées
	<i>dessert</i>	Mousse au chocolat
samedi, 6. juin 2026	<i>entrée</i>	Potage purée de pois verts
	<i>plat</i>	Lasagne aux légumes Houmous et Chiffonade de laitue
	<i>dessert</i>	Fraises au sucre
dimanche, 7. juin 2026	<i>entrée</i>	Velouté de tomate
	<i>plat</i>	Ballotine de pintade au thym et Lard (CH), jus lié Polenta bramata Haricots verts au beurre
	<i>dessert</i>	Chou chantilly

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