

MENU DES BÉNÉFICIAIRES

Semaine n°44 du 26 octobre au 01 novembre 2026

MENU DU JOUR

lundi, 26. octobre 2026	entrée	Crème allemande
	plat	Civet de chevreuil Mirza (AT)
	dessert	Späetzli dorés Choux rouges braisés Parfait glacé aux marrons
mardi, 27. octobre 2026	entrée	Potage bonne-femme
	plat	Piccata de dinde (CH) à la milanaise Coulis de tomate Risotto safrané Bettes à tondres étuvées
	dessert	Salade de fruits Marasquin
mercredi, 28. octobre 2026	entrée	Bouillon* aux fines-herbes
	plat	Saucisse aux choux (CH)
	dessert	Papet vaudois Compote de pruneaux au vin rouge
jeudi, 29. octobre 2026	entrée	Soupe à l'oignon
	plat	Filet de merlan pané (FR) Sauce tartare et quartier de citron Pommes de terre nature Carottes Vichy
	dessert	Panna cotta au coulis de mûres
vendredi, 30. octobre 2026	entrée	Potage paysanne
	plat	Bœuf braisé (CH) Moutarde Blé pourpre pilaf Dés de panais
	dessert	Salade de litchi* et papaye
samedi, 31. octobre 2026	entrée	Potage purée de pois vert
	plat	Tagliatelles à l'huile d'olive, à la toscane Sauce bolognaise de veau (CH) Grana Padano Salade de saison
	dessert	Pomme au four caramélisée
dimanche, 1. novembre 2026	entrée	Velouté de rutabaga
	plat	Poulet rôti (CH) Jus aux herbes Pommes de terre frites Haricots verts au beurre
	dessert	Forêt-noire

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