MENU DES BÉNÉFICIAIRES

Semaine n°46 du 09 au 15 novembre 2026

MENU DU JOUR

lundi, 9. novembre 2026	*entrée*	**Crème de volaille au gingembre**
	plat	**Dos de cabillaud vapeur (IS)**
		Coulis de poivrons rouges
		Riz pilaf
		Paysanne de légumes
	dessert	**Crème Diplomate**
mardi, 10. novembre 2026	*entrée*	**Bouillon *ciboulette**
	plat	**Choucroute garnie**
		Avec saucisse de Vienne, lard salé, filet de porc fumé et saucisson (CH)
		Pommes de terre nature
	dessert	**Compote de mirabelles**
mercredi, 11. novembre 2026	*entrée*	**Potage parisienne**
	plat	**Civet de sanglier aux airelles (AT)**
		Spätzli dorés
		Dés de courges
	dessert	**Clémentines**
jeudi, 12. novembre 2026	*entrée*	**Potage purée de brocoli**
	plat	**Poulet rôti (CH) au romarin**
		Jus rôti corsé
		Pommes de terre frites
		Dés de panais persillés
	dessert	**Blanc battu au miel**
vendredi, 13. novembre 2026	*entrée*	**Minestrone**
	plat	**Rôti haché de boeuf (CH)**
		Sauce aux trois poivres
		Blé pourpre
		Courgettes sautées
	dessert	**Glace à la pistache (Glacier des Alpes)**
samedi, 14. novembre 2026	*entrée*	**Crème de lentilles brunes**
	plat	**Tortellini au saumon fumé (NO)**
		Sauce à la crème d'aneth
		Salade mêlée
	dessert	**Salade d'oranges à la marocaines**
dimanche, 15. novembre 2026	*entrée*	**Velouté de potimarron**
	plat	**Rôti d'épaule de vea u (CH)**
		Jus lié
		Galettes de rösti
		Côtes de bettes tomatées
	dessert	**Génoise à la vanille**

DÉSIRS PARTICULIERS

La Fondation Bois-Gentil vous propose également la possibilité de consommer des menus sans lactose et/ou hachés.

LABEL FAIT MAISON

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