

## MENU DES BÉNÉFICIAIRES

Semaine n°13 du 24 au 30 mars 2025

### MENU DU JOUR

lundi, 24 mars 2025

entrée  
plat

Potage paysanne  
 Gratin de poissons (IS/NO)  
 Pommes de terre nature  
 Salade de concombre

dessert

Ile flottante

mardi, 25 mars 2025

entrée  
plat

Potage des Grisons  
 Emincé de canard à l'ananas (FR)  
 Riz basmati  
 Mélange de légumes asiatiques sautés

dessert

Pomme au four à la crème d'amande

mercredi, 26 mars 2025

entrée  
plat

Crème de navets  
 Saucisse de veau rôtie (CH) au confit  
 d'oignons, jus réduit  
 Pommes de terre mousseline  
 Chou frisé étuvé

dessert

Salade de mangue

jeudi, 27 mars 2025

entrée  
plat

Pâté en croûte, salade de betterave (menu à thème)  
 Filets de perche (EE)  
 Sauce tartare  
 Frites  
 Légumes du jour

dessert

Tarte au vin cuit

vendredi, 28 mars 2025

entrée  
plat

Potage purée de laitues  
 Steak haché de boeuf (CH)  
 Jus au poivre  
 Tagliatelle  
 Romanesco

dessert

Petit pot au caramel

samedi, 29 mars 2025

entrée  
plat

Potage purée aux pois verts  
 Röstli montagnard  
 Avec fromage à raclette et jambon (CH)

dessert

Salade de saison  
 Salade d'ananas

dimanche, 30 mars 2025

entrée  
plat

Velouté d'asperges  
 Tajine de lapin (HU) aux fruits secs

Semoule de blé à la brunoise de légumes

dessert

Chou à la crème

### 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](http://www.labelfaitmaison.ch)

## MENU DES BÉNÉFICIAIRES

Semaine n°13 du 24 au 30 mars 2025

### MENU DU SOIR

lundi, 24 mars 2025

entrée  
plat

Potage du jour  
Jalousie aux épinards et ricotta

dessert

Salade de batavia-trévisse et graines de courge  
Salade de fruits frais

mardi, 25 mars 2025

entrée  
plat

Potage du jour  
Salade de dent de lion, croutons, lardons (CH) et oeuf dur

dessert

Crème pralinée

mercredi, 26 mars 2025

entrée  
plat

Potage du jour  
Brésaola (EU)  
Terrine de légumes, sauce cressonnette

dessert

Gâteau aux carottes, crème anglaise

jeudi, 27 mars 2025

entrée  
plat

Potage du jour  
Risotto au mascarpone et zeste de citron

dessert

Salade d'endives  
Compote de litchis\*

vendredi, 28 mars 2025

entrée  
plat

Potage du jour  
Quiche aux légumes

dessert

Salade lollo rouge  
Salade de kiwi

samedi, 29 mars 2025

entrée  
plat

Potage du jour  
Fusilli sauce Napolitaine  
Grana Padano râpé  
Salade pain de sucre et chiffonnade de viande séchée (CH)

dessert

Mousse tobleronne

dimanche, 30 mars 2025

entrée  
plat

Potage du jour  
Cervelas au four (CH), moutarde

dessert

Cornettes  
Salade mêlée  
Marmelade de poire meringuée

### 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](http://www.labelfaitmaison.ch)