

MENU DES BÉNÉFICIAIRES

Semaine n° 14 du 31 mars au 06 avril 2025

MENU DU JOUR

lundi, 31 mars 2025	<i>entrée</i>	Potage purée de céleri
	<i>plat</i>	Cuisse de poulet tandoori (CH) Riz basmati Chou chinois aux shitaké
	<i>dessert</i>	Crème yaourt à la griotte
mardi, 1 avril 2025	<i>entrée</i>	Potage Parisienne
	<i>plat</i>	Epaule d'agneau braisée (CH) Orgetto Panaché de légumes grillés
	<i>dessert</i>	Flan mocca
mercredi, 2 avril 2025	<i>entrée</i>	Crème d'orge
	<i>plat</i>	Beignets de filets de perches (EE) Sauce tartare Pommes de terre persillées Emincé de fenouil tomaté
	<i>dessert</i>	Compote pomme-rhubarbe
jeudi, 3 avril 2025	<i>entrée</i>	Bouillon de bœuf
	<i>plat</i>	Pièce de bœuf braisée (CH) Salade de lentilles vertes A l'échalotte, carottes Vichy
	<i>dessert</i>	Salade de papaye
vendredi, 4 avril 2025	<i>entrée</i>	Soupe d'amandes
	<i>plat</i>	Osso buco de porc grémolata (CH) Polenta bramata Romanesco
	<i>dessert</i>	Séré à la framboise
samedi, 5 avril 2025	<i>entrée</i>	Minestrone
	<i>plat</i>	Ravioli aux asperges vertes, sauce mousseline à l'orange Grana Padano râpé Salade mexicaine
	<i>dessert</i>	Glace spéculos
dimanche, 6 avril 2025	<i>entrée</i>	Crème d'ail d'ours
	<i>plat</i>	Poulet (CH) rôti aux herbes Jus lié Pommes de terre frites Rosettes de brocoli
	<i>dessert</i>	Tarte Tatin

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

MENU DES BÉNÉFICIAIRES

Semaine n° 14 du 31 mars au 06 avril 2025

MENU DU SOIR

lundi, 31 mars 2025	<i>entrée</i>	Potage du jour
	<i>plat</i>	Tortilla aux pommes de terre et oignons
	<i>dessert</i>	Salade de rampon aux graines de courge Salade de banane aux fruits de la passion
mardi, 1 avril 2025	<i>entrée</i>	Potage du jour
	<i>plat</i>	Croûte aux champignons Petits légumes au vinaigre
	<i>dessert</i>	Salade de jeunes pousses Salade d'ananas
mercredi, 2 avril 2025	<i>entrée</i>	Potage du jour
	<i>plat</i>	Roulade de jambon (CH) au céleri rémoulade
	<i>dessert</i>	Salade de pâtes Salade de fruits
jeudi, 3 avril 2025	<i>entrée</i>	Potage du jour
	<i>plat</i>	Tagliatelles à la crème d'aneth et saumon fumé (NO)
	<i>dessert</i>	Salade verte Blanc battu à la raisinée
vendredi, 4 avril 2025	<i>entrée</i>	Potage du jour
	<i>plat</i>	Souper Vaudois Choix de fromages et charcuteries (CH) Pommes de terre nature
	<i>dessert</i>	Salade verte Compote de pruneaux
samedi, 5 avril 2025	<i>entrée</i>	Potage du jour
	<i>plat</i>	Quiche au fromage
	<i>dessert</i>	Salade de betterave rouge cuite Poire pochée, chocolat et chantilly
dimanche, 6 avril 2025	<i>entrée</i>	Potage du jour
	<i>plat</i>	Saucisse de vienne en cage (CH), moutarde
	<i>dessert</i>	Salade de macédoine de légumes et pain de sucre Salade d'oranges

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