

## MENU DES BÉNÉFICIAIRES

Semaine n° 14 du 31 mars au 06 avril 2025

### MENU DU JOUR

lundi, 31 mars 2025	entrée	<b>Potage purée de céleri</b> <b>Cuisse de poulet tandoori (CH)</b> <b>Riz basmati</b> <b>Chou chinois aux shitaké</b>
	plat	
	dessert	<b>Crème yaourt à la griotte</b>
mardi, 1 avril 2025	entrée	<b>Potage Parisienne</b> <b>Epaule d'agneau braisée (CH)</b> <b>Orgetto</b> <b>Panaché de légumes grillés</b>
	plat	
	dessert	<b>Flan mocca</b>
mercredi, 2 avril 2025	entrée	<b>Crème d'orge</b> <b>Atelier cuisine</b>
	plat	
	dessert	<b>Compote pomme-rhubarbe</b>
jeudi, 3 avril 2025	entrée	<b>Bouillon de bœuf</b> <b>Pièce de bœuf braisée (CH)</b> <b>Salade de lentilles vertes</b> <b>A l'échalotte, carottes Vichy</b>
	plat	
	dessert	<b>Salade papaye</b>
vendredi, 4 avril 2025	entrée	<b>Soupe d'amandes</b> <b>Ossobuco de porc grémolata (CH)</b> <b>Polenta bramata</b> <b>Romanesco</b>
	plat	
	dessert	<b>Séré à la framboise</b>
samedi, 5 avril 2025		Les collaborateurs du CAT vous souhaitent un agréable week-end !
dimanche, 6 avril 2025		

### 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)