

MIDI

Menu du jour / Menu "texture lisse"

lundi, 1 août 2022	<i>entrée</i>	Cocktail de crevettes (mer du nord) Sauce calypso et saladine croquante
	<i>plat</i>	Jambon à l'os (CH) Sauce madère Gratin dauphinois Haricots verts aux échalotes
	<i>dessert</i>	Dessert de notre chef pâtissier
mardi, 2 août 2022	<i>entrée</i>	Velouté de tomates au basilic
	<i>plat</i>	Saucisse de veau (CH) Sauce au confit d'oignons Tagliatelles au beurre Feuilles d'épinards* étuvées
	<i>dessert</i>	Sorbet citron vert
mercredi, 3 août 2022	<i>entrée</i>	Consommé* mille fanti
	<i>plat</i>	Tacchino tonnato Dinde (FR) avec sauce au thon (VN/MSC) Pommes de terre frites Crudités assorties
	<i>dessert</i>	Mousse au caramel
jeudi, 4 août 2022	<i>entrée</i>	Potage bonne-femme
	<i>plat</i>	Boulettes de bœuf (CH) Sauce au curry madras Boulghour piquant Céleri-branches braisés
	<i>dessert</i>	Melon au Porto
vendredi, 5 août 2022	<i>entrée</i>	Crème de volaille
	<i>plat</i>	Filet de plie meunière aux amandes (IS) Pommes de terre vapeur Brocoli*
	<i>dessert</i>	Flan pistache
samedi, 6 août 2022	<i>entrée</i>	Potage purée de lentilles
	<i>plat</i>	Tortellini aux bolets*, sauce crème Gruyère (AOP) râpé
	<i>dessert</i>	Mesclun et julienne de tofu fumé Crème de yogourt aux mûres
dimanche, 7 août 2022	<i>entrée</i>	Potage purée de céleri
	<i>plat</i>	Épaule d'agneau rôtie (IE), jus aux herbes de provence
	<i>dessert</i>	Pommes de terre boulangère Aubergines en dé sautées à la tomate Nougat glacé

DÉSIRS PARTICULIERS

Chaque midi, nous vous proposons un mets de remplacement à choix :
carottes OU pommes de terre purée

MENU "TEXTURE LISSE"

Le menu "texture lisse" reprend les mêmes aliments que le menu du jour.

MENU "RÉGIME"

Votre repas sera servi en respect de votre carte repas individuelle.

COLLATION

Choix entre fruits, yogourt, assortiment de biscuits, etc.

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

SOIR

Menu du soir / Menu "texture lisse"

lundi, 1 août 2022	<i>entrée</i>	Potage du jour
	<i>plat</i>	Assortiment de canapés
	<i>dessert</i>	Salade verte et betteraves * Beignets de pomme, crème vanille
mardi, 2 août 2022	<i>entrée</i>	Potage du jour
	<i>plat</i>	Salade pain de sucre aux lardons (CH), œuf dur, croûtons et avocat
	<i>dessert</i>	Bircher aux framboises
mercredi, 3 août 2022	<i>entrée</i>	Soirée couches-tard
	<i>plat</i>	Menu selon affiche
	<i>dessert</i>	
jeudi, 4 août 2022	<i>entrée</i>	Potage du jour
	<i>plat</i>	Pastrami de veau (CH) Veau salé et fumé
	<i>dessert</i>	Salade de tomates à l'échalote Blanc battu à la goyave
vendredi, 5 août 2022	<i>entrée</i>	Potage du jour
	<i>plat</i>	Omelette aux fines herbes Blé ebly maraichère
	<i>dessert</i>	Salade de poires à la vanille
samedi, 6 août 2022	<i>entrée</i>	Potage du jour
	<i>plat</i>	Tomate monégasque (VN) et salade de macédoine de légumes
	<i>dessert</i>	Crumble aux fraises et rhubarbe
dimanche, 7 août 2022	<i>entrée</i>	Potage du jour
	<i>plat</i>	Croissants au jambon (CH)
	<i>dessert</i>	Salade coleslaw Salade de fruits frais

CARTE DE METS

La Fondation Bois-Gentil met à votre disposition, en alternative au menu du soir, une carte de quelques mets à choix.

MENU "TEXTURE LISSE"

Le menu "texture lisse" reprend les mêmes aliments que le menu du jour.

MENU "RÉGIME"

Votre repas sera servi en respect de votre carte repas individuelle.

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