

MIDI

Menu du jour / Menu "texture lisse"

lundi, 15 août 2022	entrée	Potage fermière
	plat	Piccata de dinde (CH), coulis de tomate
		Tagliatelles au beurre
		Bettes à tondre
	dessert	Raisin blanc
mardi, 16 août 2022	entrée	Crème de veau
	plat	Hachis Parmentier Avec bœuf haché (CH), pommes de terre purée
	dessert	Salade Tzatziki Sorbet pêche de vigne
mercredi, 17 août 2022	entrée	Consommé Célestine
	plat	Pavé de saumon grillé (NO) Sauce hollandaise Pommes de terre persillées Céleri-branches étuvés
	dessert	Compote belle Hélène
jeudi, 18 août 2022	entrée	Potage caldo verde
	plat	Filet de porc froid (CH) découpe en salle, sauce tartare allégée
		Frites
		Crudités assorties
	dessert	Kiwi
vendredi, 19 août 2022	entrée	Crème de tomates
	plat	Rôti haché de veau (CH), sauce poivre vert
		Gnocchi* romaine
		Colraves en dé étuvés
	dessert	Crème mocca
samedi, 20 août 2022	entrée	Potage purée de chou-fleur
	plat	Lasagne aux légumes
		Salade de lentilles vertes
	dessert	Flan caramel
dimanche, 21 août 2022	entrée	Crème de riz
	plat	Poulet rôti (CH) et son jus
		Pommes de terre nouvelles rissolées
		Duo de carottes en dé
	dessert	Coupe dijonnaise avec cassis et liqueur, glace vanille

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

SOIR

Menu du soir / Menu "texture lisse"

lundi, 15 août 2022	<i>entrée</i>	<b>Potage du jour</b>
	<i>plat</i>	<b>Pizza maison</b> Avec tomate, jambon (CH), champignons, mozzarella, olives.
	<i>dessert</i>	<b>Mousse praliné</b>
mardi, 16 août 2022	<i>entrée</i>	<b>Potage du jour</b>
	<i>plat</i>	<b>Salade niçoise</b> Avec tomate, concombre, poivron, oignons, olives, thon (VN), œuf dur
		<b>Tranche de pain à l'ail</b>
	<i>dessert</i>	<b>Salade de pommes au yogourt</b>
mercredi, 17 août 2022	<i>entrée</i>	<b>Potage du jour</b>
	<i>plat</i>	<b>Terrine de campagne (CH)</b>
		<b>Pain aux noix</b>
		<b>Salade de saison et anti-pasti</b>
	<i>dessert</i>	<b>Tarte flan à l'ancienne</b>
jeudi, 18 août 2022	<i>entrée</i>	<b>Potage du jour</b>
	<i>plat</i>	<b>Mini tomme vaudoise au four sur lit de poireaux et pommes de terre à la crème</b>
	<i>dessert</i>	<b>Petit pot abricots</b>
vendredi, 19 août 2022	<i>entrée</i>	<b>Potage du jour</b>
	<i>plat</i>	<b>Risotto au citron et basilic</b> <b>Salade mêlée, roquette et dés de jambon dinde (CH)</b>
	<i>dessert</i>	<b>Compote mirabelles</b>
samedi, 20 août 2022	<i>entrée</i>	<b>Potage du jour</b>
	<i>plat</i>	<b>Œufs brouillés</b> <b>Julienne de légumes et de pommes de terre sautées</b>
	<i>dessert</i>	<b>Salade de pastèque</b>
dimanche, 21 août 2022	<i>entrée</i>	<b>Potage du jour</b>
	<i>plat</i>	<b>Melon et jambon cru (CH)</b>
	<i>dessert</i>	<b>Cheese-cake framboises</b>

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