

## MIDI

## Menu du jour / Menu "texture lisse"

lundi, 21 novembre 2022	entrée	Crème de riz au lait de coco
	plat	Filet de porc fumé (CH), moutarde
		Pommes de terre nature
		Haricots verts secs
	dessert	Salade d'ananas au kirsch
mardi, 22 novembre 2022	entrée	Potage fermière
	plat	Dos de cabillaud (MSC/atlantique nord-est) sauce tartare allégée
		Orgetto
		Épinards* étuvés en branche
	dessert	Blanc manger au coulis de mangue
mercredi, 23 novembre 2022	entrée	Crème de cerfeuil
	plat	Poitrine de dinde rôtie (FR), sauce bigarade
		Gnocchi à la romaine
		Dés de courge étuvée
	dessert	Crème catalane
jeudi, 24 novembre 2022	entrée	Menu découverte du monde
	plat	
	dessert	
vendredi, 25 novembre 2022	entrée	Bouillon de bœuf
	plat	Pot au feu (CH) vinaigrette Bœuf bouilli, pommes de terre nature, carotte, poireau, navet Moutarde
	dessert	Ile flottante
samedi, 26 novembre 2022	entrée	Potage purée aux pois jaunes
	plat	Lasagne aux légumes
		Salade de rampon mimosa
	dessert	Salade de banane
dimanche, 27 novembre 2022	entrée	Velouté de potimarron
	plat	Civet de cerf (EU) aux aïelles Spätzli sautés Choux de Bruxelles, poire pochée
	dessert	Marrons caramélisés, 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, 21 novembre 2022	<i>entrée</i>	<b>Potage du jour</b>
	<i>plat</i>	<b>Spaghetti à la puttanesca Grana Padano (AOP) râpé</b>
	<i>dessert</i>	<b>Salade de laitue pommée et radis Flan chocolat</b>
mardi, 22 novembre 2022	<i>entrée</i>	<b>Potage du jour</b>
	<i>plat</i>	<b>Bouchée à la reine (CH) (veau, poulet et champignons)</b>
	<i>dessert</i>	<b>Salade coleslaw et trévises Pruneaux pochés au vin rouge et aux épices</b>
mercredi, 23 novembre 2022	<i>entrée</i>	<b>Potage du jour</b>
	<i>plat</i>	<b>Fromage d'Italie (CH), sauce au porto</b>
	<i>dessert</i>	<b>Julienne de pommes de terre et de légumes sautés Salade de papaye au sirop</b>
jeudi, 24 novembre 2022	<i>entrée</i>	<b>Potage du jour</b>
	<i>plat</i>	<b>Quiche au fromage</b>
	<i>dessert</i>	<b>Salade mêlée aux graines de courge Séré aux baies des bois</b>
vendredi, 25 novembre 2022	<i>entrée</i>	<b>Potage du jour</b>
	<i>plat</i>	<b>Grafin de chou-fleur</b>
	<i>dessert</i>	<b>Salade de pain de sucre et dés de jambon de dinde (CH) Clémentine</b>
samedi, 26 novembre 2022	<i>entrée</i>	<b>Potage du jour</b>
	<i>plat</i>	<b>Oeufs brouillés aux dés de tomate sur toast Ciboulette ciselée</b>
	<i>dessert</i>	<b>Paysanne de légumes Blanc battu à la goyave</b>
dimanche, 27 novembre 2022	<i>entrée</i>	<b>Potage du jour</b>
	<i>plat</i>	<b>Tomme farcie aux noix</b>
	<i>dessert</i>	<b>Salade batavia-trévises Tarte aux pommes, sauce à la cannelle</b>

CARTE DE METS

MENU "TEXTURE LISSE"

MENU "RÉGIME"

LABEL FAIT MAISON

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

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

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

Tous 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)