

MIDI

Menu du jour / Menu "texture lisse"

lundi, 5 décembre 2022	entrée	Crème de carottes
	plat	Bœuf braisé (CH) à l'ancienne (petits oignons, champignons) Polenta bramata Bâtonnière de légumes étuvés
	dessert	Crème de yogourt aux griottes
mardi, 6 décembre 2022	entrée	Consommé* Célestine
	plat	Filet de porc fumé, saucisse de vienne, lard salé (CH) Pommes de terre nature Compote de rave garnie
	dessert	Pomme pochée au caramel
mercredi, 7 décembre 2022	entrée	Potage cultivateur
	plat	Piccata de dinde (CH) Coulis de tomates Risotto au safran Julienne de laitue étuvée
	dessert	Salade de fruits
jeudi, 8 décembre 2022	entrée	Potage aux flocons d'avoine
	plat	Pojarski de veau (CH) Jus lié au marsala Pommes de terre mousseline Bettes à tondre aux échalotes
	dessert	Crème au citron
vendredi, 9 décembre 2022	entrée	Crème de volaille
	plat	Filet de lieu noir (IS), beurre blanc nantais Pommes de terre persillées Émincé de fenouil
	dessert	Tarte au chocolat
samedi, 10 décembre 2022	entrée	Potage purée de lentilles vertes
	plat	Spaghetti à la napolitaine Grana Padano râpé (AOP) Salade de maïs* et oignons Salade d'oranges blondes à l'orientale
	dessert	
dimanche, 11 décembre 2022	entrée	Potage bâloise
	plat	Civet de chevreuil (AT) aux baies de genièvre Spätzli dorés Chou rouge braisé aux cassis
	dessert	Glace à la noisette

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, 5 décembre 2022	<i>entrée</i>	Potage du jour
	<i>plat</i>	Crêpes* aux champignons, sauce crème
	<i>dessert</i>	Salade de rampon mimosa Pruneaux au vin rouge
mardi, 6 décembre 2022	<i>entrée</i>	Potage du jour
	<i>plat</i>	Agnelotti* à la courge, crème du curry
	<i>dessert</i>	Salade batavia-trévisé et julienne de viande séchée (CH) Séré aux myrtilles
mercredi, 7 décembre 2022	<i>entrée</i>	Potage du jour
	<i>plat</i>	Assortiment de fromages
	<i>dessert</i>	Pain aux noix Salade coleslaw et lollo Tarte au flan
jeudi, 8 décembre 2022	<i>entrée</i>	Potage du jour
	<i>plat</i>	Cervelas (CH) Sauce Robert
	<i>dessert</i>	Petits pois* à la française Compote de poires à la vanille
vendredi, 9 décembre 2022	<i>entrée</i>	Potage du jour
	<i>plat</i>	Endive au jambon de dinde fumé (CH)
	<i>dessert</i>	Galettes de rösti Salade de banane aux fruits de la passion
samedi, 10 décembre 2022	<i>entrée</i>	Potage du jour
	<i>plat</i>	Œufs pochés florentine
	<i>dessert</i>	Dés de pommes de terre Mousse Toblerone
dimanche, 11 décembre 2022	<i>entrée</i>	Potage du jour
	<i>plat</i>	Quiche au fromage
	<i>dessert</i>	Salade de betterave rouge cuite* Clémentine

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