MENUS RÉSIDANTS Semaine n° 13 du 27 mars au 02 avril 2023

FONDATION BOIS-GENTIL

MIDI **Menu du jour / Menu "texture lisse"**

lundi, 27. mars 2023	*entrée*	**Potage paysanne**
	plat	**Emincé de canard à l'ananas (FR)**
		Blé « pourpre » pilaf
		Mélange de légumes asiatique sautés
	dessert	**Ile flottante**
mardi, 28. mars 2023	*entrée*	**Potage des Grisons**
	plat	**Mousseline de poisson (cabillaud/ saumon atlantique NO)**
		Sauce vin blanc à l'aneth
		Riz mi-sauvage
		Emincé de fenouil
	dessert	**Pomme au four à la crème d'amande**
mercredi, 29. mars 2023	*entrée*	**Crème de navets**
	plat	**Saucisse de veau rôtie (CH) au confit d'oignons**
		Pommes de terre mousseline
		Chou frisé étuvé
	dessert	**Salade de mangue**
jeudi, 30. mars 2023	*entrée*	**Bouillon aux pois frits**
	plat	**Poulet rôti aux herbes, jus lié (CH)**
		Pommes de terre frites
		Courgettes en bâtonnets
	dessert	**Blanc manger et coulis de framboises**
vendredi, 31. mars 2023	*entrée*	**Potage purée de laitues**
	plat	**Tajine de lapin (HU) aux fruits secs**
		Semoule de blé à la brunoise de légumes
	dessert	**Coupe Jamaique**
samedi, 1. avril 2023	*entrée*	**Potage purée aux pois verts**
	plat	**Ravioli* aux asperges vertes, sauce mousseline à l'orange**
		Grana Padano râpé
		Salade méxicaine
	dessert	**Salade d'ananas**
dimanche, 2. avril 2023	*entrée*	**Crème de veau**
	plat	**Pièce de bœuf braisée (CH)**
		Pommes de terre fondantes
		Carottes Vichy
	dessert	**Tarte tatin**

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

MENUS RÉSIDANTS Semaine n° 13 du 27 mars au 02 avril 2023

FONDATION BOIS-GENTIL

SOIR **Menu du soir / Menu "texture lisse"**

lundi, 27. mars 2023	*entrée*	**Potage du jour**
	plat	**Rouleaux de printemps (CH)**
		Salade de macédoine de légumes et trévise
	dessert	**Salade d'ananas au caramel**
mardi, 28. mars 2023	*entrée*	**Potage du jour**
	plat	**Salade de dent de lion, croutons, lardons (CH) et œuf poché**
	dessert	**Crème praliné**
mercredi, 29. mars 2023	*entrée*	**Veillée de printemps : PF 2-3 / SA 3-4 Menu sur les étage : Potage du jour**
	plat	**Brésaola (EU)**
		Gratin d'asperges vertes
	dessert	**Gâteau aux carottes, sauce anglaise**
jeudi, 30. mars 2023	*entrée*	**Potage du jour**
	plat	**Endives au jambon (CH) gratinées**
		Salade de crudités
	dessert	**Compote de pêche plate**
vendredi, 31. mars 2023	*entrée*	**Potage du jour**
	plat	**Rösti gratiné, tomate et mozzarella**
		Salade de saison
	dessert	**Salade de kiwis**
samedi, 1. avril 2023	*entrée*	**Potage du jour**
	plat	**Ramequin au fromage**
		Salade lollo rouge
	dessert	**Mousse toblerone**
dimanche, 2. avril 2023	*entrée*	**Potage du jour**
	plat	**Cervelas (CH) Tyrolienne**
		Cornettes au beurre
		Salade mêlée
	dessert	**Parfait glacée**

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