CAT BLÉCHERETTE
FONDATION
BOIS-GENTIL

MENU DES BÉNÉFICIAIRES

Semaine n° 13 du 25 au 31 mars 2024

MENU DU JOUR

lundi, 25 mars 2024	*entrée*	**Potage paysanne**
	plat	**Emincé de canard (HU) à l'ananas** **Riz basmati** **Mélange de légumes asiatique sautés**
	dessert	**Île flottante**
mardi, 26 mars 2024	*entrée*	**Potage des Grisons**
	plat	**Tajine de lapin (HU) aux fruits secs** **Semoule de blé à la brunoise** **de légumes**
	dessert	**Salade de mangues**
mercredi, 27 mars 2024	*entrée*	**Crème de navets**
	plat	**Saucisse de veau (CH) rôtie** **au confit d'oignons** **Pommes de terre mousseline** **Chou frisé étuvé**
	dessert	**Pomme au four à la crème d'amande**
jeudi, 28 mars 2024	*entrée*	**Tarte flambée vaudoise avec poireaux, saucisse aux choux et pdt**
	plat	**Filet de perches (ES), sauce tartare** **Frites, quartier de citron** **Jardinière de légumes**
	dessert	**Tarte au Chasselas**
vendredi, 29 mars 2024	*entrée*	**Potage purée de laitues**
	plat	**Dos de lieu noir au four (IS)** **Sauce choron** **Pommes de terre nature** **Brocoli**
	dessert	**Glace croquantine (artisan glacier)**
samedi, 30 mars 2024	*entrée*	**Potage purée aux pois verts**
	plat	**Fusilli, sauce Napolitaine** **Grana Padano râpé** **Salade pain de sucre et** **et chiffonnade de jambon cru (CH)**
	dessert	**Salade d'ananas**
dimanche, 31 mars 2024	*entrée*	**Œuf en meurette, lardons (CH), croûtons et saladine croquante**
	plat	**Filet d'agneau (IE) à la Provençale** **jus lié** **Quartier de pommes de terre épicées** **Pointes asperges vertes**
	dessert	**Marquise au chocolat, sauce aux grains de café**

DÉSIRS PARTICULIERS

La Fondation Bois-Gentil vous propose également la possibilité de consommer des menus sans lactose et/ou hachés.

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

CAT BLÉCHERETTE
FONDATION
BOIS-GENTIL

MENU DES BÉNÉFICIAIRES

Semaine n° 13 du 25 au 31 mars 2024

MENU DU SOIR

lundi, 25 mars 2024	*entrée*	**Potage du jour**
	plat	**Jalousie aux épinards et ricotta**
		Salade batavia-trévise et graines de courges
	dessert	**Salade de fruits frais**
mardi, 26 mars 2024	*entrée*	**Potage du jour**
	plat	**Salade de dent de lion coupé fine, croutons, lardons (CH) et œuf dur**
	dessert	**Crème praliné**
mercredi, 27 mars 2024	*entrée*	**Potage du jour**
	plat	**Brésaola (EU)** **Terrine de légumes, sauce cressonnette**
	dessert	**Gâteau aux carottes, crème anglaise**
jeudi, 28 mars 2024	*entrée*	**Potage du jour**
	plat	**Endives au jambon (CH) gratinées**
		Salade de crudités
	dessert	**Compote de pommes**
vendredi, 29 mars 2024	*entrée*	**Potage du jour**
	plat	**Ramequin au fromage**
		Salade lollo rouge
	dessert	**Salade de kiwis**
samedi, 30 mars 2024	*entrée*	**Potage du jour**
	plat	**Rösti gratiné, tomate et mozzarella**
		Salade de saison
	dessert	**Mousse tobleronne**
dimanche, 31 mars 2024	*entrée*	**Potage du jour**
	plat	**Cervelas (CH) Tyrolienne** **Cornettes à l'huile d'olive**
		Salade mêlée
	dessert	**Marmelade de poire meringuée**

DÉSIRS PARTICULIERS

La Fondation Bois-Gentil vous propose également la possibilité de consommer des menus sans lactose et/ou hachés.

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