

MENU DES BÉNÉFICIAIRES

Semaine n° 16 du 15 au 21 avril 2024

MENU DU JOUR

lundi, 15 avril 2024	entrée plat	Potage printanier Atelier CAT
	dessert	Blanc battu au sirop d'érable
mardi, 16 avril 2024	entrée plat	Potage garbure Emincé de bœuf (CH) aux aubergines et pois-chiches boulghour piquant
	dessert	Tiramisù aux spéculos
mercredi, 17 avril 2024	entrée plat	Potage Caldo verde Penne, sauce Toscane avec viande hachée de veau (CH) salade de carottes à la coriandre
	dessert	Poire pochée aux épices
jeudi, 18 avril 2024	entrée plat dessert	Crème d'oseille Ragoût de cuisse de canard (FR) à la forestière pommes de terre fondantes, haricots verts à l'échalote
vendredi, 19 avril 2024	entrée plat	Blanc-manger au coulis de cassis Velouté aux fines herbes Carré de porc fumé (CH), moutarde flageolets tomatés romanesco
	dessert	Salade de kiwi
samedi, 20 avril 2024 dimanche, 21 avril 2024		Les collaborateurs du CAT vous souhaitent un agréable week-end !
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

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