

## MENU DES BÉNÉFICIAIRES

Semaine n°19 du 06 au 12 mai 2024

### MENU DU JOUR

lundi, 6 mai 2024

entrée  
plat

Potage Bâlois  
 Saucisse de veau (CH)  
 Sauce aux oignons confits  
 Pomme de terre purée Crécy  
 Quartiers d'artichauts sautés  
 Crème à la raisinée

dessert

mardi, 7 mai 2024

entrée  
plat

Potage parisienne  
 Filet de lieu noir (IS/ MSC) au four  
 Coulis de poivrons  
 Riz pilaf  
 Bâtonnière de légumes étuvée  
 Quartiers d'ananas rôtis

dessert

mercredi, 8 mai 2024

entrée  
plat

Crème de topinambour  
 Sauté de bœuf aux olives (CH)  
 Polenta bramata  
 Epinards en feuilles sautés à l'ail

dessert

Flan coco

jeudi, 9 mai 2024

entrée  
plat

Potage purée de brocoli  
 Atelier cuisine

dessert

Ile flottante

vendredi, 10 mai 2024

entrée  
plat

Consommé\* aux croutons  
 Tajine d'agneau (IE)  
 Semoule de couscous  
 aux petits légumes

dessert

Blanc-manger au coulis d'abricot

samedi, 11 mai 2024

dimanche, 12 mai 2024

Les collaborateurs du CAT vous souhaitent un agréable week-end !

### DÉSIRS PARTICULIERS

### LABEL FAIT MAISON



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

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)