

MENU DES BÉNÉFICIAIRES

Semaine n° 25 du 16 au 22 juin 2025

MENU DU JOUR

lundi, 16 juin 2025	<i>entrée</i>	Potage purée de légumes
	<i>plat</i>	Filet de carrelet poché (HO) Sauce beurre blanc au citron vert Riz pilaf Feuilles d'épinards étuvées
	<i>dessert</i>	Salade d'orange à l'orientale
mardi, 17 juin 2025	<i>entrée</i>	Crème Mulligatawny
	<i>plat</i>	Saucisse de veau rôtie (CH) Sauce aux oignons confits Pommes de terre purée Saint-Germain Fenouil à la milanaise
	<i>dessert</i>	Crème renversée au caramel
mercredi, 18 juin 2025	<i>entrée</i>	Potage bonne-femme
	<i>plat</i>	Roastbeef froid (CH) Sauce tartare allégée Pommes de terre frites Salade de macédoine de légumes cuits
	<i>dessert</i>	Melon
jeudi, 19 juin 2025	<i>entrée</i>	Consommé Léopold
	<i>plat</i>	Ragoût de poulet au curry rouge (CH) Nouilles de riz Chou-chinois au shitaké
	<i>dessert</i>	Sorbet fruits rouges
vendredi, 20 juin 2025	<i>entrée</i>	Potage purée de carottes
	<i>plat</i>	Piccata de porc (CH) Sauce brune, pommes De terre « Country » aux épices Ratatouille
	<i>dessert</i>	Salade de fruits frais
samedi, 21 juin 2025	<i>entrée</i>	Potage purée de haricots rouges
	<i>plat</i>	Tortellini au parmesan et basilic Sauce crème Salade de betterave rouge cuite et Feuille de chêne
	<i>dessert</i>	Flan mocca
dimanche, 22 juin 2025	<i>entrée</i>	Crème de céleri
	<i>plat</i>	Epaule d'agneau confite (IE) Sauce aux baies roses Pommes de terre rissolées Demi tomate provençale
	<i>dessert</i>	Tartelette aux fraises

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