

MENU DES BÉNÉFICIAIRES

Semaine n° 27 du 30 juin au 06 juillet 2025

MENU DU JOUR
lundi, 30 juin 2025
*entrée
plat*
**Potage paysanne
 Tacchino tonnato (poitrine de
 Dinde (FR), sauce au thon VN/MSC)
 Pommes de terre frites
 Salade mêlée
 Compote de pêches**
dessert
mardi, 1 juillet 2025
*entrée
plat*
**Potage garbure
 Sauté de bœuf (CH)
 Aux olives
 Polenta bramata
 Jardinière de légumes étuvées
 Mousse aux 5 épices**
dessert
mercredi, 2 juillet 2025
*entrée
plat*
**Crème de flocons d'avoine au safran
 Rôti de porc aux abricots (CH)
 Jus lié
 Ecrasée de pommes de terre
 Carottes en dés glacées
 Sorbet aux poires du Valais**
dessert
jeudi, 3 juillet 2025
*entrée
plat*
**Minestrone
 Filet d'omble au four (IS)
 Sauce vin blanc aux piments
 D'Espelette, riz bicolore
 Ratatouille
 Crème de yaourt aux mûres**
dessert
vendredi, 4 juillet 2025
*entrée
plat*
**Consommé royale
 Boulettes d'agneau (IE)
 Sauce curry
 Semoule de couscous aux
 Brunoises de légumes
 Flan au chocolat**
dessert
samedi, 5 juillet 2025
*entrée
plat*
**Potage purée de pois verts
 Rôsti jambon-fromage (CH)
 Méli-mélo de salade**
dessert
Abricots
dimanche, 6 juillet 2025
*entrée
plat*
**Crème de poivrons jaunes au gingembre et citronnelle
 Poulet rôti (CH)
 Jus aux herbes
 Tagliatelles vertes
 Demi tomate grillée
 Coupe framboises avec glace vanille et meringue**
dessert
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