

MENU DES BÉNÉFICIAIRES

Semaine n° 28 du 07 au 13 juillet 2025

MENU DU JOUR

lundi, 7 juillet 2025	entrée	Potage purée de chou-fleur
	plat	Escalope de porc panée (CH) Jus citronné Pommes de terre Crétan (thym et fromage râpé) Ratatouille
	dessert	Mousse au chocolat blanc
mardi, 8 juillet 2025	entrée	Crème de volaille au citron
	plat	Filet de maigre au four (TR) Sauce au vin rouge Gnocchi de maïs Fenouil braisé à la milanaise
	dessert	Crumble aux poires
mercredi, 9 juillet 2025	entrée	Crème de millet
	plat	Steak haché de veau (CH) Beurre maître d'hôtel Pommes de terre boulangère Epinards étuvés
	dessert	Crème Diplomate
jeudi, 10 juillet 2025	entrée	Consommé Diablotins*
	plat	Paupiette de poulet (CH), farci Tomate et basilic, jus lié Penne à l'huile d'olive Courgettes sautées
	dessert	Glace noisettes
vendredi, 11 juillet 2025	entrée	Crème allemande
	plat	Emincé de bœuf (CH) Stroganoff Blé « Ebly » pilaf Carottes en bâtonnets glacées
	dessert	Panna cotta, coulis de framboises
samedi, 12 juillet 2025	entrée	Potage purée de lentilles
	plat	Gratin de cornettes Aux petits légumes
	dessert	Salade de melon
dimanche, 13 juillet 2025	entrée	Crème de poireaux
	plat	Epaule d'agneau confite (IE) Jus lié aux tomates séchées Pommes de terre purée Saint-Germain Navets glacés
	dessert	Baies des bois et crème de la Gruyère

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