

MIDI

Menu du jour / Menu "texture lisse"

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 glacées
	dessert	Baies des bois et crème de la Gruyère

DÉSIRS PARTICULIERS

Chaque midi, nous vous proposons un mets de remplacement **à choix** :
carottes OU pommes de terre purée

MENU "TEXTURE LISSE"

Le menu "texture lisse" reprend les mêmes aliments que le menu du jour.

MENU "RÉGIME"

Votre repas sera servi en respect de votre carte repas individuelle.

COLLATION

Choix entre fruits, yogourt, assortiment de biscuits, etc.

LABEL FAIT MAISON



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

SOIR

Menu du soir / Menu "texture lisse"

lundi, 7 juillet 2025	entrée	Potage du jour
	plat	Ravioli aux légumes* Sauce cressonnette Grana Padano râpé Salade panachée
	dessert	Griottes gratinées à la crème d'amandes
mardi, 8 juillet 2025	entrée	Potage du jour
	plat	Rösti et tomme vaudoise au four
	dessert	Salade de julienne de betterave cuite* Crème de yaourt aux myrtilles
mercredi, 9 juillet 2025	entrée	Potage du jour
	plat	Assiette de Coppa (IT) Petits légumes au vinaigre
	dessert	Salade mêlée Croûte dorée, compotée d'abricots
jeudi, 10 juillet 2025	entrée	Potage du jour
	plat	Risotto aux artichauts Grana Padano râpé
	dessert	Salade à tondre Compote de mirabelles
vendredi, 11 juillet 2025	entrée	Potage du jour
	plat	Souper vaudois Choix de fromages et de charcuteries (CH) Pommes de terre nature Salade pommée
	dessert	Salade de fruits frais
samedi, 12 juillet 2025	entrée	Potage du jour
	plat	Jalousie tomate et mozzarella
	dessert	Salade batavia mimosa Séré au miel
dimanche, 13 juillet 2025	entrée	Potage du jour
	plat	Salade Grecque Avec fêta, concombre, poivrons, tomate, oignons rouge et origan
	dessert	Tarte aux abricots

CARTE DE METS

La Fondation Bois-Gentil met à votre disposition, en alternative au menu du soir, une carte de quelques mets à choix.

MENU "TEXTURE LISSE"

Le menu "texture lisse" reprend les mêmes aliments que le menu du jour.

MENU "RÉGIME"

Votre repas sera servi en respect de votre carte repas individuelle.

LABEL FAIT MAISON



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