

MIDI

Menu du jour / Menu "texture lisse"

lundi, 14 juillet 2025	entrée	Potage garbure
	plat	Dos de lieu noir meunière (IS) Beurre au curry Pommes de terre persillées Paysanne de légumes étuvées
	dessert	Pastèque à la menthe
mardi, 15 juillet 2025	entrée	Crème d'oseille
	plat	Tajine de lapin (HU) aux abricots Et aux amandes Blé pourpre Fèves
	dessert	Mousse framboise
mercredi, 16 juillet 2025	entrée	Consommé aux diabolins*
	plat	Roastbeef froid (CH) Sauce tartare allégée Pommes de terre frites Salade de tomate à l'échalote
	dessert	Crème bavaroise mocca
jeudi, 17 juillet 2025	entrée	Potage purée de laitue
	plat	Cervelas grillé (CH) Moutarde Gnocchi à la romaine Haricots verts au beurre
	dessert	Quartier de melon
vendredi, 18 juillet 2025	entrée	Velouté au cerfeuil
	plat	Haute de cuisse de poulet (CH) Au citron, jus réduit Risotto Dés de courgettes sautés
	dessert	Sorbet abricot
samedi, 19 juillet 2025	entrée	Potage purée de pois jaunes
	plat	Penne aux tomates cerises Pesto de roquette Grana Padano râpé Salade mexicaine
	dessert	Fraises au sucre
dimanche, 20 juillet 2025	entrée	Potage fermière
	plat	Rôti de cou de veau (CH) à L'argovienne, jus réduit Frites manioc*
	dessert	Bâtonnets de carottes glacées Choux à la crème

DÉSIRS PARTICULIERS

MENU "TEXTURE LISSE"

MENU "RÉGIME"

COLLATION

LABEL FAIT MAISON

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

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

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

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



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, 14 juillet 2025	entrée	Potage du jour
	plat	Rouleaux de printemps aux légumes Sauce aigre-douce Riz cantonais
	dessert	Blanc-manger au coulis de fruits exotiques
mardi, 15 juillet 2025	entrée	Potage du jour
	plat	Spaghetti au gorgonzola et noix Gruyère râpé
	dessert	Salade verte et julienne de tofu fumé Ananas au rhum
mercredi, 16 juillet 2025	entrée	Soirée couche-tard / Féroce d'avocat au crabe et salade
	plat	Boudin antillais Banane plantain Frite de patates douce Légumes antillais
	dessert	Glace coco, arrosée au Malibu
jeudi, 17 juillet 2025	entrée	Potage du jour
	plat	Roulade de jambon de dinde (CH) Macédoine de légumes
	dessert	Salade de crudités Flan vanille
vendredi, 18 juillet 2025	entrée	Potage du jour
	plat	Rissole au thon (VN/MSC) Coulis de poivrons rouges Feuilles d'épinards étuvées
	dessert	Yoghourt vanille et pommes râpée
samedi, 19 juillet 2025	entrée	Potage du jour
	plat	Œuf poché sur toast Sauce cressonnette
	dessert	Julienne de légumes étuvée Blanc battu au caramel
dimanche, 20 juillet 2025	entrée	Potage du jour
	plat	Assiette valaisanne Lard sec, saucisse sèche, viande séchée (CH) Tomme Pommes de terre en robe des champs
	dessert	Salade de nectarine

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