

MENU DES BÉNÉFICIAIRES

Semaine n° 31 du 28 juillet au 03 août 2025

MENU DU JOUR

lundi, 28 juillet 2025	entrée	Velouté de panais
	plat	Tacchino tonnato (FR) Avec dinde, sauce au thon (VN/MSC) Pommes de terre frites Crudités assorties
	dessert	Sorbet au citron vert (Artisan Glacier)
mardi, 29 juillet 2025	entrée	Potage bonne femme
	plat	Aiguillette de boeuf (CH) braisée Gnocchi de patates douces Céleri-branches étuvés
	dessert	Melon au Porto
mercredi, 30 juillet 2025	entrée	Consommé mille-fanti
	plat	Saucisse de veau (CH) Sauce aux oignons confits Mousseline de pommes de terre Feuilles d'épinards étuvés
	dessert	Mousse au caramel
jeudi, 31 juillet 2025	entrée	Longeole en croûte sur nid de mesclun (découverte de la Suisse)
	plat	Quenelle de brochet (CA) A la genevoise, sauce Au vin blanc, gratin de Cardon, timbale de riz
	dessert	Rissole aux poires
vendredi, 1 août 2025	entrée	Petit pâté en croûte, légumes au vinaigre et saladine
	plat	Jambon à l'os (CH) Sauce Madère Gratin Dauphinois Haricots vert étuvé
	dessert	Dessert du 1er août
samedi, 2 août 2025	entrée	Potage purée de lentilles
	plat	Tortellini aux bolets* Sauce crème Gruyère râpé, mesclun Et julienne de tofu fumé (CH)
	dessert	Crème de yoghourt aux mûres
dimanche, 3 août 2025	entrée	Potage purée de céleri
	plat	Gigot d'agneau rôti (CH) Jus aux herbes de provence Pommes de terre boulangère Piperade
	dessert	Nougat glacé

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