

MIDI

Menu du jour / Menu "texture lisse"

lundi, 11 août 2025	entrée	Potage Fermière
	plat	Piccata de dinde (FR) Coulis de tomate Tagliatelle au beurre Bettes à tondre
	dessert	Raisin
mardi, 12 août 2025	entrée	Crème de veau
	plat	Hachi Parmentier (boeuf CH) Jus lié Pommes de terre purée Salade de céleri rémoulade
	dessert	Sorbet pêche de vigne
mercredi, 13 août 2025	entrée	Potage caldo verde
	plat	Pavé de saumon (CH), grillé Sauce hollandaise Pommes de terre persillées Ratatouille
	dessert	Compote de poires Belle-Hélène
jeudi, 14 août 2025	entrée	Crème de panais
	plat	Filet de porc froid (CH) Sauce tartare allégée Taboulé Salade lollo
	dessert	Kiwi et litchi* au sirop
vendredi, 15 août 2025	entrée	Consommé Célestine*
	plat	Steak haché de veau (CH) Sauce à la moutarde de Meaux Polenta bramata Demi-tomate aux herbes
	dessert	Flan au caramel
samedi, 16 août 2025	entrée	Velouté de chou-fleur au lait de coco
	plat	Lasagne aux légumes
	dessert	Salade de lentilles vertes Salade de pastèque
dimanche, 17 août 2025	entrée	Crème de riz au curcuma
	plat	Poulet rôti (CH) Jus réduit Frites de pommes de terre Carottes en dés
	dessert	Cheese-cake aux fruits rouges

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](http://www.labelfaitmaison.ch)

SOIR

Menu du soir / Menu "texture lisse"

lundi, 11 août 2025	<i>entrée</i>	<b>Potage du jour</b>
	<i>plat</i>	<b>Focaccia garnie</b>
	<i>dessert</i>	<b>Salade mêlée</b> <b>Mousse pralinée</b>
mardi, 12 août 2025	<i>entrée</i>	<b>Potage du jour</b>
	<i>plat</i>	<b>Salade Niçoise</b> <b>Avec tomate, concombre, poivron</b> <b>olives, thon (VN/MSC) et oeuf dur</b> <b>Tranche de pain à l'ail</b>
	<i>dessert</i>	<b>Salade de pommes au yoghourt</b>
mercredi, 13 août 2025	<i>entrée</i>	<b>Potage du jour</b>
	<i>plat</i>	<b>Terrine de campagne (CH)</b>
	<i>dessert</i>	<b>Petits légumes au vinaigre</b> <b>Salade de saison et anti-pasti</b> <b>Tarte au flan à l'ancienne</b>
jeudi, 14 août 2025	<i>entrée</i>	<b>Potage du jour</b>
	<i>plat</i>	<b>Mini tomme vaudoise en cage sur lit</b> <b>d'épinards à la crème</b>
	<i>dessert</i>	<b>Petit pot aux abricots</b>
vendredi, 15 août 2025	<i>entrée</i>	<b>Potage du jour</b>
	<i>plat</i>	<b>Risotto au citron et basilic</b> <b>Gruyère râpé</b>
	<i>dessert</i>	<b>Salade mêlée, roquette et dés de jambon de dinde (CH)</b> <b>Compote de mirabelles</b>
samedi, 16 août 2025	<i>entrée</i>	<b>Potage du jour</b>
	<i>plat</i>	<b>Oeufs brouillés</b> <b>Coulis de tomate</b> <b>Julienne de légumes et de pommes de terre sautées</b>
	<i>dessert</i>	<b>Crème de mocca</b>
dimanche, 17 août 2025	<i>entrée</i>	<b>Potage du jour</b>
	<i>plat</i>	<b>Cocktail de crevettes (DK) à l'avocat</b> <b>chiffonnade de laitue</b>
	<i>dessert</i>	<b>Salade de nectarines</b>

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](http://www.labelfaitmaison.ch)