

## MENU DES BÉNÉFICIAIRES

Semaine n° 33 du 11 au 15 août 2025

### MENU DU JOUR

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 alit 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

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