

MIDI

Menu du jour / Menu "texture lisse"

lundi, 29 septembre 2025	entrée	Crème de courgettes au thym
	plat	Picatta de dinde (FR) Sauce tomate Risotto safrané Dés d'aubergines sautés
	dessert	Crème à la banane
mardi, 30 septembre 2025	entrée	Consommé* ciboulette
	plat	Gratin de poisson (NO/IS) Pommes de terre nature Fondue de poireaux
	dessert	Panna cotta et son coulis de fruits rouges
mercredi, 1 octobre 2025	entrée	Potage Parmentier (journée de la personne âgées)
	plat	Raclette demi meule Assortiments de charcuteries (CH) Pommes de terre raclette Petits légumes au vinaigre
	dessert	Sorbet pruneaux (Artisan Glacier)
jeudi, 2 octobre 2025	entrée	Minestrone
	plat	Paupiette de poulet (CH) à la courge Jus épicé Gnocchi de patates douces* Julienne de laitue
	dessert	Buffet de dessert
vendredi, 3 octobre 2025	entrée	Crème de céleri
	plat	Tajine d'agneau (CH) au citron confit Et olives Semoule de couscous Fenouil emincé persillé
	dessert	Salade de fruits frais
samedi, 4 octobre 2025	entrée	Potage aux lentilles
	plat	Gratin de cornettes aux fèves Et tofu (CH) au curry
	dessert	Salade iceberg et betteraves cuites* Bavarois aux myrtilles
dimanche, 5 octobre 2025	entrée	Potage Bonne-Femme
	plat	Daube de chevreuil aux pêches (EU) Spätzli dorés Choux rouges braisés
	dessert	Coupe de marrons caramélisés et glace vanille

DÉSIRS PARTICULIERS

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

Tous nos pains sont fabriqués en Suisse avec des matières premières Suisse.  
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.**

MENU "TEXTURE LISSE"

MENU "RÉGIME"

COLLATION

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, 29 septembre 2025	entrée	<b>Potage du jour</b> <b>Quiche au fromage</b>
	plat	
	dessert	<b>Salade verte</b> <b>Salade de kiwi</b>
	<hr/>	
mardi, 30 septembre 2025	entrée	<b>Potage du jour</b> <b>Fagottini *aux légumes</b> <b>Sauce crème au basilic</b>
	plat	
	dessert	<b>Salade mexicaine</b> <b>Poire pochée au vin rouge</b>
	<hr/>	
mercredi, 1 octobre 2025	entrée	<b>Potage du jour</b> <b>Pastrami (CH)</b> <b>Petits légumes au vinaigre</b>
	plat	
	dessert	<b>Salade verte</b> <b>Tourte aux carottes argovienne, sauce vanille</b>
	<hr/>	
jeudi, 2 octobre 2025	entrée	<b>Potage du jour</b> <b>Rouleau de printemps aux légumes</b> <b>Sauce aigre-douce</b> <b>Riz parfumé</b>
	plat	
	dessert	<b>Bircher aux fruits</b>
	<hr/>	
vendredi, 3 octobre 2025	entrée	<b>Potage du jour</b> <b>Souper Vaudois</b> <b>Choix de fromages et de charcuteries (CH)</b> <b>Pommes de terre nature</b> <b>Salade verte</b>
	plat	
	dessert	<b>Blanc battu aux fruits secs</b>
	<hr/>	
samedi, 4 octobre 2025	entrée	<b>Potage du jour</b> <b>Pommes de terre farcies au cottage cheese et julienne de saumon fumé</b>
	plat	
	dessert	<b>Julienne de légumes étuvés</b> <b>Raisin</b>
	<hr/>	
dimanche, 5 octobre 2025	entrée	<b>Potage du jour</b> <b>Crêpes *farcies épinards et mozzarella, sauce basilic</b>
	plat	
	dessert	<b>Salade de carottes râpées</b> <b>Pomme au four</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.

Tous nos pains sont fabriqués en Suisse avec des matières premières Suisse.

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

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

MENU "TEXTURE LISSE"

MENU "RÉGIME"

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)