

MENU DES BÉNÉFICIAIRES

Semaine n° 02 du 05 au 11 janvier 2026

MENU DU JOUR

lundi, 5 janvier 2026	entrée	Potage bonne-femme
	plat	Bœuf braisé (CH) et sa sauce Tagliatelles vertes au beurre Bâtonnets de colrave
mardi, 6 janvier 2026	dessert	Crème diplomate
	entrée	Consommé* aux petits croûtons Ragoût de canard à l'orientale (FR) Semoule de couscous à la brunoise de légumes
mercredi, 7 janvier 2026	dessert	Panna cotta au coulis de myrtilles
	entrée	Potage purée aux carottes Saucisse à rôtir (CH) Jus lié Pommes frites Choux de Bruxelles Salade de fruits frais
jeudi, 8 janvier 2026	entrée	Potage caldo verde Escalope de haut de cuisse de poulet (CH) panée aux noisettes et son jus, gnocchi piémontais Dés de céleri-pomme tomatés Clémentines
	plat	
vendredi, 9 janvier 2026	dessert	
	entrée	Crème de cerfeuil Filet de truite meunière (CH) Sauce hollandaise Riz pilaf Rosettes de romanesco Tarte au flan
samedi, 10 janvier 2026	entrée	Potage purée de haricots rouges Gratin de cornettes aux petits légumes Salade de rampon et Julienne de tofu fumé Salade d'agrumes
	plat	
dimanche, 11 janvier 2026	dessert	
	entrée	Crème de potiron Rôti de cou de porc (CH) Jus lié Pommes de terre fondantes Haricots beurré étuvés Vermicelles de marrons et glace vanille

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 pains sont fabriqués en Suisse avec des matières premières Suisse.

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