

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