

MENU DES BÉNÉFICIAIRES

Semaine n° 03 du 12 au 18 janvier 2026

MENU DU JOUR

lundi, 12 janvier 2026	entrée	Crème de veau
	plat	Crépinette de lapin aux figues (FR) Jus lié Polenta bramata Laitue braisée en julienne
	dessert	Salade de banane aux fruits de la passion
mardi, 13 janvier 2026	entrée	Bouillon* clair
	plat	Bouilli de boeuf (CH) Vinaigrette Pommes de terre nature Carotte, chou et navet
	dessert	Crème renversée au caramel
mercredi, 14 janvier 2026	entrée	Potage cultivateur
	plat	Pavé de saumon grillé (HO) Sauce au beurre blanc Pommes de terre rissolées Haricots plats étuvés
	dessert	Blanc battu au sirop d'érable
jeudi, 15 janvier 2026	entrée	Potage purée de céleri
	plat	Piccata de porc (CH) Coulis de tomates Risotto Rosettes de brocoli
	dessert	Salade d'orange à la marocaine
vendredi, 16 janvier 2026	entrée	Velouté de panais
	plat	Poulet rôti (CH) Jus persillé Frites de manioc Flan de courge
	dessert	Glace cookies
samedi, 17 janvier 2026	entrée	Potage purée aux pois verts
	plat	Penne all'Arrabbiata Gruyère râpé Salade de pain de sucre
	dessert	Séré à la goyave rose
dimanche, 18 janvier 2026	entrée	Crème d'oseille
	plat	Epaule d'agneau braisée (IE) Jus réduit, écrasée de pommes De terre, ail et fines herbes Carottes Vichy
	dessert	Mousse chocolat

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