

MENU DES BÉNÉFICIAIRES

Semaine n° 03 du 12 au 18 janvier 2026

MENU DU JOUR

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