

MIDI

Menu du jour / Menu "texture lisse"

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

DÉSIRS PARTICULIERS

- MENU "TEXTURE LISSE"
- MENU "RÉGIME"
- COLLATION
- LABEL FAIT MAISON

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.

 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

SOIR

Menu du soir / Menu "texture lisse"

lundi, 12 janvier 2026	entrée	Potage du jour
	plat	Tartiflette Avec oignons, lardons (CH), pommes de terre et roblochon
	dessert	Salade coleslaw Île flottante
mardi, 13 janvier 2026	entrée	Potage du jour
	plat	Crêpes* farcies tomate-mozzarella Sauce crème
	dessert	Salade frisée-trévisé Salade de kiwi
mercredi, 14 janvier 2026	entrée	Potage du jour
	plat	Mousse de volaille à l'estragon (CH) Mayonnaise au curry Salade d'avocat aux échalotes et salade pommée
	dessert	Croûtes dorées, marmelade de poires
jeudi, 15 janvier 2026	entrée	Potage du jour
	plat	Poêlée de spätzli aux légumes
	dessert	Salade mêlée et julienne de Brésaola (CH) Crème praliné
vendredi, 16 janvier 2026	entrée	Potage du jour
	plat	Endive au jambon (CH) gratinée
	dessert	Salade iceberg Savarin aux fruits frais
samedi, 17 janvier 2026	entrée	Potage du jour
	plat	Tortilla de pommes de terre et oignons
	dessert	Salade panachée Pomme au four
dimanche, 18 janvier 2026	entrée	Potage du jour
	plat	Ramequin au fromage
	dessert	Salade mêlée Salade d'ananas

CARTE DE METS

La Fondation Bois-Gentil met à votre disposition, en alternative au menu du soir, une carte de quelques mets à choix.

MENU "TEXTURE LISSE"

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.

MENU "RÉGIME"

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

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