

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

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

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

SOIR**Menu du soir / Menu "texture lisse"**

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

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.



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

MENU "TEXTURE LISSE"**MENU "RÉGIME"****LABEL FAIT MAISON**