

# MENU DES BÉNÉFICIAIRES

Semaine n° 05 du 26 janvier au 01 février 2026

## MENU DU JOUR

lundi, 26 janvier 2026	entrée	Crème de persil
	plat	Sauté de dinde à l'estragon (CH) Orgetto Bâtonnets de carottes étuvés
	dessert	Mousse expresso
mardi, 27 janvier 2026	entrée	Potage purée de fenouil
	plat	Schublig de Saint-Gall rôti (CH) Sauce au vin Pommes de terre frites Haricots verts au beurre
	dessert	Salade de pommes au yoghourt
mercredi, 28 janvier 2026	entrée	Potage paysanne
	plat	Steak haché de boeuf (CH) Sauce au poivre vert Gnocchi à la romaine Poireaux étuvés
	dessert	Glace au pain d'épices
jeudi, 29 janvier 2026	entrée	Consommé* au sherry
	plat	Dos d'aiglefin (IS) pané à la noix De coco, citron, sauce vin blanc Au curry doux, riz pilaf Emincé de fenouil tomates
	dessert	Salade de banane au rhum
vendredi, 30 janvier 2026	entrée	Crème de millet
	plat	Filet de porc fumé poché (CH) Moutarde Pommes de terre nature Compote de raves
	dessert	Flan caramel
samedi, 31 janvier 2026	entrée	Potage aux légumes
	plat	Spaghetti à la Napolitaine Grana Padano râpé Salade de maïs et poivrons
	dessert	Salade de kaki Persimon
dimanche, 1 février 2026	entrée	Potage purée aux carottes
	plat	Crêpe au sarrasin Fromage, jambon (CH) et Œuf au plat Salade mêlée
	dessert	Crêpes sucrées à choix, Grand-Marnier, sucre cannelle et pâte à

## 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](http://www.labelfaitmaison.ch)