

MENU DES BÉNÉFICIAIRES

Semaine n° 05 du 26 janvier au 01 février 2026		
MENU DU JOUR		
lundi, 26 janvier 2026	entrée plat	Crème de persil Sauté de dinde à l'estragon (CH) Orgetto Bâtonnets de carottes étuvés
	dessert	Mousse expresso
mardi, 27 janvier 2026	entrée plat	Potage purée de fenouil Schublig de Saint-Gall rôti (CH) Sauce au vin Pommes de terre frites Haricots verts au beurre Salade de pommes au yoghourt
	dessert	
mercredi, 28 janvier 2026	entrée plat	Potage paysanne Steak haché de boeuf (CH) Sauce au poivre vert Gnocchi à la romaine Poireaux étuvés Glace au pain d'épices
	dessert	
jeudi, 29 janvier 2026	entrée plat	Consommé* au sherry Dos d'aiglefin (IS) pané à la noix De coco,citron, sauce vin blanc Au curry doux, riz pilaf Emincé de fenouil tomaté Salade de banane au rhum
	dessert	
vendredi, 30 janvier 2026	entrée plat	Crème de millet Filet de porc fumé poché (CH) Moutarde Pommes de terre nature Compote de raves Flan caramel
	dessert	
samedi, 31 janvier 2026	entrée plat	Potage aux légumes Spaghetti à la Napolitaine Grana Padano râpé Salade de maïs et poivrons
	dessert	Salade de kaki Persimon
dimanche, 1 février 2026	entrée plat	Potage purée aux carottes Crêpe au sarrasin Fromage, jambon (CH) et Œuf au plat Salade mélée Crêpes sucrées à choix, Grand-Marnier, sucre cannelle et pâte à
	dessert	

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