

MENU DES BÉNÉFICIAIRES

Semaine n° 06 du 02 au 08 février 2026

MENU DU JOUR

lundi, 2 février 2026	entrée	Crème de volaille au gingembre
	plat	Filet de pintade (FR) Sauce crème de romarin Pommes de terre lyonnaise Bettes à tondre étuvées
	dessert	Panna cotta au coulis de framboises
mardi, 3 février 2026	entrée	Potage bûcheronne aux légumes taillés
	plat	Cou de porc (CH) rôti, farci Aux pruneaux , jus lié Pommes de terre fondantes Haricots beurre persillés
	dessert	Blanc-manger au coulis de mangue
mercredi, 4 février 2026	entrée	Crème de riz au lait de coco
	plat	Filet de truite sauté (IT) Sauce béarnaise Pommes de terre nature Navets étuvés au curcuma
	dessert	Mousse à l'orange sanguine
jeudi, 5 février 2026	entrée	Consommé Célestine*
	plat	Steak haché de veau (CH) Sauce marchand de vin Orgetto Brocoli vapeur
	dessert	Buffet de desserts
vendredi, 6 février 2026	entrée	Potage Bâlois
	plat	Ragoût de cuisse de canard (FR) Sauce aux poivres Riz basmati Pak-choï
	dessert	Crème brûlée
samedi, 7 février 2026	entrée	Potage purée de petits pois
	plat	Macaroni à la puttanesca Avec anchois (PT) Salade verte et julienne De tofu fumé (CH)
	dessert	Clémentine
dimanche, 8 février 2026	entrée	Crème de courge
	plat	Rôti de lapin (FR) Sauce à la moutarde Pommes de terre boulangère Carottes Vichy
	dessert	Glace tiramisu (Artisan Glacier)

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