

MENU DES BÉNÉFICIAIRES

Semaine n° 09 du 23 au 01 mars 2026

MENU DU JOUR

lundi, 23 février 2026	entrée	Potage bonne-femme
	plat	Ragoût de cuisse de poulet (CH) Au curry vert Riz basmati Légumes chinois étuvés
	dessert	Crème renversée au caramel
mardi, 24 février 2026	entrée	Crème d'orge
	plat	Saucisse à rôtir (CH) Jus lié Cornettes au beurre Carottes Vichy
	dessert	Clémentine
mercredi, 25 février 2026	entrée	Potage Bernois
	plat	Boeuf braisé (CH) Pommes de terre purée Saint-Germain Colraves étuvées en bâtonnets
	dessert	Salade d'orange
jeudi, 26 février 2026	entrée	Bouillon de ciboulette
	plat	Rôti haché de veau (CH) Sauce au poivre vert Gnocchi romaine Choux frisés braisés
	dessert	Salade de mangue
vendredi, 27 février 2026	entrée	Minestrone
	plat	Beignet de filets de perche (CH) Sauce tartare Pommes de terre persillées Pois gourmands
	dessert	Panna cotta au coulis de fruits rouges
samedi, 28 février 2026	entrée	Potage purée de haricots blancs
	plat	Lasagne aux côtes de bettes, riz Salade verte et Julienne de tofu fumé (CH)
	dessert	Flan à la pistache
dimanche, 1 mars 2026	entrée	Crème mousseline au Grana Padano
	plat	Epaule d'agneau braisée (IE) Sauce au confit d'oignons Gratin de pommes de terre Julienne de laitue
	dessert	Mousse au chocolat noir

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