

MIDI

Menu du jour / Menu "texture lisse"

lundi, 9 mars 2026	entrée	Potage Léopold
	plat	Joues de boeuf braisées (CH) Grand-mère Pommes de terre purée Fenouil étuvé
	dessert	Compote de pruneaux
mardi, 10 mars 2026	entrée	Crème de panais
	plat	Poitrine de dinde rôtie (FR) Sauce bigarade Nouilles au beurre Brocoli
	dessert	Blanc-manger au coulis de myrtilles
mercredi, 11 mars 2026	entrée	Potage fermière
	plat	Filet de truite meunière (CH) aux amandes Orgetto Bettes à tondre à l'italienne
	dessert	Salade d'oranges
jeudi, 12 mars 2026	entrée	Consommé* nature
	plat	Saucisse aux choux (CH) Papet vaudois
	dessert	Crème renversée au caramel
vendredi, 13 mars 2026	entrée	Velouté de veau
	plat	Navarin d'agneau primeur (IE) Gnocchi romaine Macédoine de légumes
	dessert	Crème de yoghourt stracciatella
samedi, 14 mars 2026	entrée	Potage purée aux pois jaunes
	plat	Lasagne aux légumes grillés Salade batavia et trévisé
	dessert	Séré au miel
dimanche, 15 mars 2026	entrée	Crème d'épinards
	plat	Poulet rôti (CH), jus au romarin Pommes de terre frites Haricots verts étuvés
	dessert	Flan pâtissier

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.

MENU "TEXTURE LISSE"

Le menu "texture lisse" reprend les mêmes aliments que le menu du jour.

MENU "RÉGIME"

Votre repas sera servi en respect de votre carte repas individuelle.

COLLATION

Choix entre fruits, yogourt, assortiment de biscuits, etc.

LABEL FAIT MAISON



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

SOIR

Menu du soir / Menu "texture lisse"

lundi, 9 mars 2026	entrée	Potage du jour
	plat	Croûte aux champignons
	dessert	Salade iceberg, trévisse, carotte et dés de fromage Mousse de pain d'épices
	entrée	Potage du jour
mardi, 10 mars 2026	plat	Omelette Jus réduit Galette rösti* Salade de betteraves rouges* Salade de banane aux fruits de la passion
	dessert	
mercredi, 11 mars 2026	entrée	Potage du jour (veillée PF 2-3/SA 3-4 / BL
	plat	Pastrami (CH)
	dessert	Salade coleslaw Beignet de pommes, crème anglaise
	entrée	Potage du jour
jeudi, 12 mars 2026	plat	Tortellini verts au Parmesan et basilic Beurre à la sauge
	dessert	Salade mexicaine Salade d'ananas
vendredi, 13 mars 2026	entrée	Potage du jour
	plat	Focaccia Avec jambon (CH) et mozzarella
	dessert	Salade d'endives et noix Compote de poire au vin
	entrée	Potage du jour
samedi, 14 mars 2026	plat	Brick de chèvre et miel
	dessert	Salade de crudités Crumble à la rhubarbe
dimanche, 15 mars 2026	entrée	Potage du jour
	plat	Fromage d'Italie poêlé (CH) Sauce au Porto Spätzli aux légumes
	dessert	Salade de papaye

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.

MENU "TEXTURE LISSE"

MENU "RÉGIME"

LABEL FAIT MAISON



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