

MENU DES BÉNÉFICIAIRES

Semaine n° 15 du 06 au 12 avril 2026

MENU DU JOUR

lundi, 6 avril 2026	entrée	Crème d'asperges Emincé de veau Zürichoise (CH) Galettes de rösti Céleris-raves braisés
	plat	
	dessert	Mille-feuille pralinée
mardi, 7 avril 2026	entrée	Potage maraîchère Ragoût de lapin (HU) aux olives Polenta bramata Bettes à tondre
	plat	
	dessert	Panna cotta, coulis de myrtilles
mercredi, 8 avril 2026	entrée	Crème de veau Colombo de poulet (CH) Riz basmati Carottes à la cardamone
	plat	
	dessert	Salade d'orange à la marocaine
jeudi, 9 avril 2026	entrée	Potage aux flocons d'avoine et curry Escalope de saumon grillée (CH) Sauce béarnaise Pommes de terre nature Fenouil émincé
	plat	
	dessert	Séré au miel
vendredi, 10 avril 2026	entrée	Potage purée de chou-fleur Boulettes d'agneau épicées (CH) Jus au cumin Blé pourpre pilaf Bâtonnets de radis-bière persillés
	plat	
	dessert	Litchis* au sirop
samedi, 11 avril 2026	entrée	Potage purée aux pois verts Agnolotti* à l'ail des Ours Gruyère râpé Salade mêlée et Julienne de tofu fumé
	plat	
	dessert	Glace double crème
dimanche, 12 avril 2026	entrée	Soupe à l'oignon Cou de porc rôti (CH) et son jus Pommes de terre purée Haricots verts au beurre
	plat	
	dessert	Forêt-Noire

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 plats répondent au label FAIT MAISON, seuls les composants accompagnés d'un astérisque (*) ne sont pas élaborés par nos soins - www.labelfaitmaison.ch