

MIDI

Menu du jour / Menu "texture lisse"

lundi, 13 avril 2026	entrée plat	Potage printanier Cordon-bleu de poulet (FR) Quartier de citron et jus lié Mousseline de patate douce Demi-tomate aux herbes
	dessert	Blanc battu au sirop d'érable
mardi, 14 avril 2026	entrée plat	Potage Garbure Penne, sauce Toscane Avec viande hachée de veau (CH) Gruyère râpé Salade de carottes à la coriandre
	dessert	Tiramisù aux spéculos
mercredi, 15 avril 2026	entrée plat	Potage Caldo verde Dos de cabillaud royal au four (IS) Sauce choron Pommes de terre nature Brocoli
	dessert	Pomme au four
jeudi, 16 avril 2026	entrée plat	Crème d'oseille Ragoût de cuisse de canard (FR) à la forestière Gnocchi de patates douces Céleri-branches braisés
	dessert	Blanc-manger au coulis de cassis
vendredi, 17 avril 2026	entrée plat	Velouté aux fines herbes Emincé de boeuf (CH) Aux aubergines et pois-chiches Boulghour piquant
	dessert	Glace croquantine
samedi, 18 avril 2026	entrée plat	Potage purée aux pois jaunes Lasagne aux légumes Et tofu (CH) Salade mêlée et pignons de pin
	dessert	Salade de fruits
dimanche, 19 avril 2026	entrée plat	Crème d'orge perlée Cou de veau rôti (CH) Jus lié Gratin dauphinois Asperges vertes
	dessert	Marquise au chocolat, sauce aux grains de café

DÉSIRS PARTICULIERS

Chaque midi, nous vous proposons un mets de remplacement **à choix** :
carottes OU pommes de terre purée

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

Semaine n° 16 du 13 au 19 avril 2026

SOIR

Menu du soir / Menu "texture lisse"

lundi, 13 avril 2026	entrée	Potage du jour Goujonnettes de truite fumée (DK)
	plat	
	dessert	Salade d'avocat et pain de sucre Salade d'orange
mardi, 14 avril 2026	entrée	Potage du jour Terrine campagnarde (CH) Petits légumes au vinaigre
	plat	
	dessert	Céleri rémoulade Compote rhubarbe-fraise
mercredi, 15 avril 2026	entrée	Potage du jour Croustillant de chèvre frais et épinards
	plat	
	dessert	Chutney de poires Salade lollo rouge Flan noix de coco
jeudi, 16 avril 2026	entrée	Potage du jour Souper Vaudois Choix de fromages et charcuteries (CH) Pommes de terre nature Salade verte
	plat	
	dessert	Compote de pêches plates
vendredi, 17 avril 2026	entrée	Potage du jour Feuilleté de poireaux et chiffonnade de jambon (CH)
	plat	
	dessert	Salade panachée Salade de mangue
samedi, 18 avril 2026	entrée	Potage du jour Omelette nature Sauce basilic
	plat	
	dessert	Petit-pois à la française Bavarois à la pistache
dimanche, 19 avril 2026	entrée	Potage du jour Orgetto aux crevettes roses (DK)
	plat	
	dessert	Salade de chou chinois et maïs Mirabelles au sirop

CARTE DE METS

La Fondation Bois-Gentil met à votre disposition, en alternative au menu du soir, une carte de quelques mets à choix.

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.

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