

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
	dessert	Salade de carottes à la coriandre 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
	dessert	Brocoli 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
	dessert	Céleri-branches braisés 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
	dessert	Boulghour piquant Glace croquantine
samedi, 18 avril 2026	entrée plat	Potage purée aux pois jaunes Lasagne aux légumes Et tofu (CH)
	dessert	Salade mêlée et pignons de pin Salade de fruits
dimanche, 19 avril 2026	entrée plat	Crème d'orge perlée Cou de veau rôti (CH) Jus lié Gratin dauphinois
	dessert	Asperges vertes 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](http://www.labelfaitmaison.ch)

SOIR

Menu du soir / Menu "texture lisse"

lundi, 13 avril 2026

entrée  
plat

Potage du jour  
Goujonnettes de truite fumée (DK)

dessert

Salade d'avocat et pain de sucre  
Salade d'orange

mardi, 14 avril 2026

entrée  
plat

Potage du jour  
Terrine campagnarde (CH)  
Petits légumes au vinaigre

dessert

Céleri rémoulade  
Compote rhubarbe-fraise

mercredi, 15 avril 2026

entrée  
plat

Potage du jour  
Croustillant de chèvre frais et épinards

dessert

Chutney de poires  
Salade lollo rouge  
Flan noix de coco

jeudi, 16 avril 2026

entrée  
plat

Potage du jour  
Souper Vaudois  
Choix de fromages et charcuteries (CH)  
Pommes de terre nature  
Salade verte

dessert

Compote de pêches plates

vendredi, 17 avril 2026

entrée  
plat

Potage du jour  
Feuilleté de poireaux et chiffonnade de jambon (CH)

dessert

Salade panachée  
Salade de mangue

samedi, 18 avril 2026

entrée  
plat

Potage du jour  
Omelette nature  
Sauce basilic

dessert

Petit-pois à la française  
Bavarois à la pistache

dimanche, 19 avril 2026

entrée  
plat

Potage du jour  
Orgetto aux crevettes roses (DK)

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](http://www.labelfaitmaison.ch)