

MENU DES BÉNÉFICIAIRES

Semaine n° 18 du 27 avril au 03 mai 2026

MENU DU JOUR

lundi, 27 avril 2026	entrée	Potage paysanne
	plat	Filet d'omble sauté (IS) Sauce grenobloise Riz rouge camarguais Bettes à tondre étuvées
	dessert	Salade de pommes au citron vert
mardi, 28 avril 2026	entrée	Potage Léopold
	plat	Epais d'épaule de boeuf braisé (CH) Sauce au Pinot noir Pommes de terre mousseline Jardinière de légumes vapeur
	dessert	Blanc battu au sirop d'érable
mercredi, 29 avril 2026	entrée	Velouté de panais au curcuma
	plat	Sauté de porc à la citronnelle (CH) Tagliatelles vertes au beurre Radis bière en bâtonnets
	dessert	Salade de fruits frais
jeudi, 30 avril 2026	entrée	Potage des grisons
	plat	Rôti de poulet à l'ail des ours (FR) Jus lié Pommes de terre grenailles rissolées Carottes étuvées
	dessert	Sorbet abricot
vendredi, 1 mai 2026	entrée	Crème à la reine
	plat	Steak haché de veau (CH) sauce au poivre vert Orgetto Rosettes de brocoli vapeur
	dessert	Salade de kiwis
samedi, 2 mai 2026	entrée	Potage purée de lentilles corail
	plat	Spaghetti al pesto Grana padano râpé Salade mexicaine
	dessert	Crème renversée au caramel
dimanche, 3 mai 2026	entrée	Minestrone
	plat	Epaule d'agneau confite (IE) Grand-Mère, jus réduit Gratin de pommes de terre Côtes de bettes tomatées
	dessert	Chou à la chantilly

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