

## MENU DES BÉNÉFICIAIRES

Semaine n° 19 du 04 au 10 mai 2026

### MENU DU JOUR

lundi, 4 mai 2026	entrée	Velouté printanier
	plat	Rôti de porc (CH), basse température Sauce aux champignons Gratin Dauphinois Méli-mélo de légumes de saison
	dessert	Gâteau d'anniversaire (découpe en salle)
mardi, 5 mai 2026	entrée	Potage parisienne
	plat	Filet de lieu noir (IS) au four Coulis de poivrons rouges Riz pilaf Bâtonnière de légumes étuvés
	dessert	Quartiers d'ananas rôtis
mercredi, 6 mai 2026	entrée	Crème de topinambour
	plat	Sauté de boeuf aux olives (CH) Polenta bramata Epinards en feuilles sautés à l'ail
	dessert	Flan coco
jeudi, 7 mai 2026	entrée	Potage purée de brocoli
	plat	Poitrine de dinde rôtie (CH) Sauce bigarade Gallettes de rösti* Emincé de fenouil étuvé tomate
	dessert	Buffet de dessert
vendredi, 8 mai 2026	entrée	Consommé* aux croutons
	plat	Tajine d'agneau (IE) Semoule de couscous Aux petits légumes
	dessert	Blanc-manger au coulis d'abricot
samedi, 9 mai 2026	entrée	Potage purée aux pois jaunes
	plat	Cannelloni* ricotta-épinards gratinés Salade d'avocat à l'échalote
	dessert	Mousse caramel
dimanche, 10 mai 2026	entrée	Canapé au saumon fumé (NO) et asperge
	plat	Filet mignon de porc (CH) Sauce aux morilles Pommes de terre Williams Demi-tomate aux herbes
	dessert	Coupe Romanoff

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