

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 Galettes 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	Les collaborateurs du CAT vous souhaitent un agréable week-end !	
dimanche, 10 mai 2026		

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