

MIDI

Menu du jour / Menu "texture lisse"

|                       |         |  |
|-----------------------|---------|--|
| lundi, 4 mai 2026     | entrée  | Velouté printanier   |
|                       | plat    | Rôti de porc (CH), basse température<br>Sauce aux champignons<br>Gratin Dauphinois<br>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<br>Coulis de poivrons rouges<br>Riz pilaf<br>Bâtonnière de légumes étuvés            |
|                       | dessert | Quartiers d'ananas rôtis   |
| mercredi, 6 mai 2026  | entrée  | Crème de topinambour   |
|                       | plat    | Sauté de boeuf aux olives (CH)<br>Polenta bramata<br>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)<br>Sauce bigarade<br>Galettes de rösti*<br>Emincé de fenouil étuvé tomate               |
|                       | dessert | Buffet de dessert  |
| vendredi, 8 mai 2026  | entrée  | Consommé* aux croutons   |
|                       | plat    | Tajine d'agneau (IE)<br>Semoule de couscous<br>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<br>Salade d'avocat à l'échalote  |
|                       | dessert | Mousse caramel   |
| dimanche, 10 mai 2026 | entrée  | Canapé au saumon fumé et asperge   |
|                       | plat    | Filet mignon de porc (CH)<br>Sauce aux morilles<br>Pommes de terre Williams<br>Demi-tomate aux herbes                |
|                       | dessert | Coupe Romanoff   |

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, 4 mai 2026     | entrée  | Potage du jour   |
|                       | plat    | Agnolotti* pochés à l'ail des ours, sauce crème au Cantadou                            |
|                       | dessert | Salade lollo et pois-chiches<br>Compote fraise rhubarbe                                |
| mardi, 5 mai 2026     | entrée  | Potage du jour   |
|                       | plat    | Saucisson brioché (CH)<br>Jus lié  |
|                       | dessert | Salade mêlée aux asperges<br>Crème de yoghourt à la mangue                             |
| mercredi, 6 mai 2026  | entrée  | Potage du jour   |
|                       | plat    | Bresaola (IT)  |
|                       |         | Salade de légumes cuits et endives   |
|                       | dessert | Tourte de Linz   |
| jeudi, 7 mai 2026     | entrée  | Potage du jour   |
|                       | plat    | Grafin de poireau au jambon (CH)<br>Tzatziki<br>Avec concombre, ail, aneth et yoghourt |
|                       | dessert | Poire pochée   |
| vendredi, 8 mai 2026  | entrée  | Potage du jour   |
|                       | plat    | Tomate farcie<br>Jus au thym<br>Avec viande hachée de veau (CH) et riz                 |
|                       | dessert | Salade de pomme au miel  |
| samedi, 9 mai 2026    | entrée  | Potage du jour   |
|                       | plat    | Omelette aux fines herbes  |
|                       |         | Macédoines de légumes et pommes de terre   |
|                       | dessert | Compote de cerises noires  |
| dimanche, 10 mai 2026 | entrée  | Potage du jour   |
|                       | plat    | Croûte au fromage<br>Condiments au vinaigre  |
|                       | dessert | Salade de batavia et trévisse<br>Crème chocolat  |

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)