

MIDI

Menu du jour / Menu "texture lisse"

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

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)