

MENU DES BÉNÉFICIAIRES

Semaine n° 21 du 18 au 24 mai 2026

MENU DU JOUR

lundi, 18 mai 2026
entrée Crème d'oseille
plat Estouffade de boeuf printanier (CH)
 Gnocchi de pommes de terre*

dessert Crumble aux pommes

mardi, 19 mai 2026
entrée Velouté d'asperges
plat Piccata de dinde (CH)
 Sauce tomate
 Spaghetti au beurre
 Aubergines sautées à l'huile d'olive
dessert Mousse aux baies rouges

mercredi, 20 mai 2026
entrée Potage cultivateur
plat Mousseline de poisson (IS/NO)
 Sauce zougoise
 Riz créole
 Brocoli aux amandes
dessert Chariot de fromage en salle

jeudi, 21 mai 2026
entrée Potage de purée de légumes
plat Poulet rôti (CH)
 Jus au thym citronné
 Pommes de terre frites
 Demi-tomate aux herbes
dessert Tartelette au citron

vendredi, 22 mai 2026
entrée Bouillon nature
plat Couscous à l'agneau (IE)
 et merguez (CH)
 Avec semoule de blé, légumes
 Et pois-chiches
dessert Crème de yoghourt aux myrtilles

samedi, 23 mai 2026
entrée Soupe de lentilles corail
plat Lasagne au four (CH)
 Avec viande hachée de boeuf
 Salade de jeunes pousses
 Aux graines de courge
dessert Glace Jamaïque

dimanche, 24 mai 2026
entrée Crème de petits pois
plat Cuisse de canard confite (FR)
 Jus lié
 Pommes de terre Sarladaise
 Haricots plats
dessert Fraises au sucre

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