

MIDI

Menu du jour / Menu "texture lisse"

lundi, 18 mai 2026	entrée	Crème d'oseille
	plat	Estouffade de bœuf printanière (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

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

Semaine n° 21 du 18 au 24 mai 2026

SOIR

Menu du soir / Menu "texture lisse"

lundi, 18 mai 2026	<i>entrée</i>	Potage du jour
	<i>plat</i>	Courgette farcie et coulis de poivrons rouges Avec viande hachée de veau (CH) et riz
	<i>dessert</i>	Flan de pistache
mardi, 19 mai 2026	<i>entrée</i>	Potage du jour
	<i>plat</i>	Quiche aux oignons
		Salade mesclun et julienne de saumon fumé (NO)
	<i>dessert</i>	Compote de pêches plates
mercredi, 20 mai 2026	<i>entrée</i>	Potage du jour
	<i>plat</i>	Asperges vertes, sauce hollandaise Jambon cru (CH)
	<i>dessert</i>	Cheese-cake à la compotée de rhubarbe
jeudi, 21 mai 2026	<i>entrée</i>	Potage du jour
	<i>plat</i>	Spirale à l'épeautre, sauce crème à l'ail des ours Copeaux de parmesan Salade Coleslaw Avec chou, carotte
	<i>dessert</i>	Salade de mangue et sirop à la verveine
vendredi, 22 mai 2026	<i>entrée</i>	Potage du jour
	<i>plat</i>	Saucisse de vienne (CH) en cage Julienne de légumes étuvés
	<i>dessert</i>	Salade d'orange
samedi, 23 mai 2026	<i>entrée</i>	Potage du jour
	<i>plat</i>	Crêpe farcie au fromage
		Macédoine de légumes
	<i>dessert</i>	Compote de griottes
dimanche, 24 mai 2026	<i>entrée</i>	Potage du jour
	<i>plat</i>	Oeuf poché à la florentine sur toast
	<i>dessert</i>	Blanc manger et coulis d'abricots

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