

MENU DES BÉNÉFICIAIRES

Semaine n° 23 du 1 au 7 juin 2026

MENU DU JOUR

lundi, 1 juin 2026	entrée	Bouillon*ciboulette
	plat	Cou de porc rôti (CH) Jus lié Gnocchis sautés Demi tomate grillée
	dessert	Panna cotta au chocolat blanc, coulis mangue-passion
mardi, 2 juin 2026	entrée	Potage purée de carottes
	plat	Sauté de bœuf au sésame (CH) Riz rouge de camarguais Bettes à tondre étuvées
	dessert	Compote de griottes
mercredi, 3 juin 2026	entrée	Minestrone
	plat	Tacchino tonnato (FR) Avec poitrine de dinde froide et sauce au thon (VN/MSC)
	dessert	Pommes de terre frites et salade d'asperges vertes Pommes cuites au caramel
jeudi, 4 juin 2026	entrée	Crème d'avoine
	plat	Rôti haché de veau (CH) Jus au thym Nouilles au beurre Rosettes de brocoli
	dessert	Buffet de dessert
vendredi, 5 juin 2026	entrée	Crème de cerfeuil
	plat	Jalousie au saumon (NO) et légumes Sauce à l'oseille Pommes de terre purée Carottes étuvées
	dessert	Mousse au chocolat

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