

## MENU DES BÉNÉFICIAIRES

Semaine n° 23 du 1 au 7 juin 2026

### MENU DU JOUR

lundi, 1 juin 2026	entrée	<b>Bouillon*ciboulette</b>
	plat	<b>Cou de porc rôti (CH) Jus lié Gnocchis sautés Demi tomate grillée</b>
	dessert	<b>Panna cotta au chocolat blanc, coulis mangue-passion</b>
mardi, 2 juin 2026	entrée	<b>Potage purée de carottes</b>
	plat	<b>Sauté de bœuf au sésame (CH)  Riz rouge de camarguais Bettes à tondre étuvées</b>
	dessert	<b>Compote de griottes</b>
mercredi, 3 juin 2026	entrée	<b>Minestrone</b>
	plat	<b>Tacchino tonnato (FR) Avec poitrine de dinde froide et sauce au thon (VN/MSC)</b>
	dessert	<b>Pommes de terre frites et salade d'asperges vertes Pommes cuites au caramel</b>
jeudi, 4 juin 2026	entrée	<b>Crème d'avoine</b>
	plat	<b>Rôti haché de veau (CH) Jus au thym Nouilles au beurre Rosettes de brocoli</b>
	dessert	<b>Buffet de dessert</b>
vendredi, 5 juin 2026	entrée	<b>Crème de cerfeuil</b>
	plat	<b>Jalousie au saumon (NO) et légumes Sauce à l'oseille Pommes de terre purée Carottes étuvées</b>
	dessert	<b>Mousse au chocolat</b>
samedi, 6 juin 2026 dimanche, 7 juin 2026		Les collaborateurs du CAT vous souhaitent un agréable week-end !

### 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](http://www.labelfaitmaison.ch)