

MIDI

Menu du jour / Menu "texture lisse"

| | | |
|-----------------------|-------------------------------|--|
| lundi, 1 juin 2026 | entrée plat dessert | Bouillon* ciboulette Cou de porc rôti (CH) Jus lié Gnocchis sautés Demi tomate grillée Panna cotta au chocolat blanc, coulis mangue-passion |
| mardi, 2 juin 2026 | entrée plat dessert | Potage purée de carottes Sauté de bœuf au sésame (CH) Riz rouge de camarguais Bettes à tondre étuvées Compote de griottes |
| mercredi, 3 juin 2026 | entrée plat dessert | Minestrone Tacchino tonnato (FR) Avec poitrine de dinde froide et sauce au thon (VN/MSC) Pommes de terre frites et salade d'asperges vertes Pommes cuites au caramel |
| jeudi, 4 juin 2026 | entrée plat dessert | Crème d'avoine Rôti haché de veau (CH) Jus au thym Nouilles au beurre Rosettes de brocoli Buffet de dessert |
| vendredi, 5 juin 2026 | entrée plat dessert | Crème de cerfeuil Jalousie au saumon (NO) et légumes Sauce à l'oseille Pommes de terre purée Carottes étuvées Mousse au chocolat |
| samedi, 6 juin 2026 | entrée plat dessert | Potage purée de pois verts Lasagne aux légumes Houmous et chiffonnade de laitue Fraises au sucre |
| dimanche, 7 juin 2026 | entrée plat dessert | Velouté de tomate Ballotine de pintade au thym et lard (CH) Jus lié Polenta bramata Haricots verts au beurre Chou chantilly |

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

SOIR

Menu du soir / Menu "texture lisse"

| | | |
|-----------------------|----------------|---|
| lundi, 1 juin 2026 | <i>entrée</i> | Potage du jour |
| | <i>plat</i> | Pennes à l'huile d'olive Pesto de roquette Julienne de Brésaola (IT) Tzatziki |
| | <i>dessert</i> | Salade de fruits |
| mardi, 2 juin 2026 | <i>entrée</i> | Potage du jour |
| | <i>plat</i> | Fromage d'Italie grillé (CH) Sauce madère Pommes de terre sautées Salade de coleslaw |
| | <i>dessert</i> | Séré aux mûres |
| mercredi, 3 juin 2026 | <i>entrée</i> | Potage du jour |
| | <i>plat</i> | Tomme farcie aux noix |
| | <i>dessert</i> | Salade mêlée Far breton |
| jeudi, 4 juin 2026 | <i>entrée</i> | Potage du jour |
| | <i>plat</i> | Œuf poché sur lit d'épinards et toast Sauce mornay |
| | <i>dessert</i> | Salade de courgettes Crème diplomate |
| vendredi, 5 juin 2026 | <i>entrée</i> | Potage du jour |
| | <i>plat</i> | Risotto au mascarpone |
| | <i>dessert</i> | Salade verte et maïs Melon Charentais |
| samedi, 6 juin 2026 | <i>entrée</i> | Potage du jour |
| | <i>plat</i> | Quiche aux poireaux et Gruyère |
| | <i>dessert</i> | Salade mêlée Blanc battu à la vanille |
| dimanche, 7 juin 2026 | <i>entrée</i> | Potage du jour |
| | <i>plat</i> | Courgette farcie au bœuf (CH) Coulis de poivrons rouges Riz Salade scarole frisée |
| | <i>dessert</i> | Crème de yoghourt aux figes |

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