

MIDI

Menu du jour / Menu "texture lisse"

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) Pommes de terre frites et salade d'asperges vertes
	dessert	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
samedi, 6 juin 2026	entrée	Potage purée de pois verts
	plat	Lasagne aux légumes  Houmous et chiffonnade de laitue
	dessert	Fraises au sucre
dimanche, 7 juin 2026	entrée	Velouté de tomate
	plat	Ballotine de pintade au thym et lard (CH) Jus lié Polenta bramata Haricots verts au beurre
	dessert	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](http://www.labelfaitmaison.ch)

SOIR

Menu du soir / Menu "texture lisse"

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