

## MENU DES BÉNÉFICIAIRES

Semaine n° 25 du 15 au 21 juin 2026

### MENU DU JOUR

lundi, 15 juin 2026	entrée	Potage purée de légumes
	plat	Filet de carrelet poché (HO/MSC) blanc au citron vert Riz pilaf
	dessert	Feuilles d'épinards étuvées Salade d'orange à l'orientale
mardi, 16 juin 2026	entrée	Crème Mulligatawny
	plat	Roastbeef froid *(CH) Sauce tartare allégée Frites, salade de Macédoine de légumes cuits
	dessert	Crème renversée au caramel
mercredi, 17 juin 2026	entrée	Potage bonne-femme
	plat	Saucisse de veau rôtie (CH) sauce Aux oignons confits, pommes de Terre purée Saint-Germain Fenouil à la milanaise
	dessert	Buffet de fruits de saison
jeudi, 18 juin 2026	entrée	Consommé* Léopold
	plat	Ragoût de poulet (CH) au curry rouge Nouilles de riz Chou-chinois au shitaké
	dessert	Sorbet fruits rouges (Glacier des Alpes)
vendredi, 19 juin 2026	entrée	Potage purée de carottes
	plat	Piccata de porc (CH) Jus réduit Pommes de terre aux épices Ratatouille
	dessert	Salade de fruits

### 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)