

MENU DES BÉNÉFICIAIRES

Semaine n° 25 du 15 au 21 juin 2026

MENU DU JOUR

lundi, 15 juin 2026	<i>entrée</i>	Potage purée de légumes
	<i>plat</i>	Filet de carrelet poché (HO/MSC) blanc au citron vert Riz pilaf Feuilles d'épinards étuvées
	<i>dessert</i>	Salade d'orange à l'orientale
mardi, 16 juin 2026	<i>entrée</i>	Crème Mulligatawny
	<i>plat</i>	Roastbeef froid *(CH) Sauce tartare allégée Frites, salade de Macédoine de légumes cuits
	<i>dessert</i>	Crème renversée au caramel
mercredi, 17 juin 2026	<i>entrée</i>	Potage bonne-femme
	<i>plat</i>	Saucisse de veau rôtie (CH) sauce Aux oignons confits, pommes de Terre purée Saint-Germain Fenouil à la milanaise
	<i>dessert</i>	Buffet de fruits de saison
jeudi, 18 juin 2026	<i>entrée</i>	Consommé* Léopold
	<i>plat</i>	Ragoût de poulet (CH) au curry rouge Nouilles de riz Chou-chinois au shitaké
	<i>dessert</i>	Sorbet fruits rouges (Glacier des Alpes)
vendredi, 19 juin 2026	<i>entrée</i>	Potage purée de carottes
	<i>plat</i>	Piccata de porc (CH) Jus réduit Pommes de terre aux épices Ratatouille
	<i>dessert</i>	Salade de fruits
samedi, 20 juin 2026	Les collaborateurs du CAT vous souhaitent un agréable week-end !	
dimanche, 21 juin 2026		

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