

MENU DES BÉNÉFICIAIRES

Semaine n° 28 du 06 au 12 juillet 2026

MENU DU JOUR

lundi, 6 juillet 2026	entrée	Potage purée de chou-fleur
	plat	Escalope de porc panée (CH) Jus citronné Pommes de terre Crétan, fromage Et thym, piperade
	dessert	Mousse au chocolat blanc
mardi, 7 juillet 2026	entrée	Crème de volaille au citron
	plat	Filet de maigre au four (TR) Sauce au vin rouge Gnocchi de maïs Fenouil braisé à la milanaise
	dessert	Crumble aux poires
mercredi, 8 juillet 2026	entrée	Crème de millet
	plat	Steak haché de veau (CH) Beurre maitre d'hôtel Pommes de terre boulangère Navets glacés au curcuma
	dessert	Crème diplomate
jeudi, 9 juillet 2026	entrée	Consommé* Diablotins
	plat	Paupiette de poulet farcie (CH) Jus lié Penne à l'huile d'olive Courgettes sautées
	dessert	Glace aux noisettes (Glacier des Alpes)
vendredi, 10 juillet 2026	entrée	Potage bonne femme
	plat	Emincé de bœuf (CH), stroganoff Blé « Ebly » Epinards étuvés
	dessert	Panna cotta, coulis de framboises

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