

MIDI

Menu du jour / Menu "texture lisse"

lundi, 13 juillet 2026	entrée plat dessert	Potage garbure Dos de lieu noir meunière (IS) Beurre au curry rouge Pommes de terre persillées Paysanne de légumes étuvées Pastèque à la menthe
mardi, 14 juillet 2026	entrée plat dessert	Crème d'oseille Tajine de lapin (HU) aux abricots amandes Semoule de couscous Fèves étuvées Mousse aux framboises
mercredi, 15 juillet 2026	entrée plat dessert	Consommé célestine Roastbeef froid (CH) Sauce tartare allégée Pommes de terre frites Salade de tomate à l'échalote Crème bavaroise mocca
jeudi, 16 juillet 2026	entrée plat dessert	Potage purée de laitue Cervelas grillé (CH) Sauce dijonnaise Gnocchi de patates douces Haricots verts au beurre Quartier de melon
vendredi, 17 juillet 2026	entrée plat dessert	Velouté au cerfeuil Haut de cuisse de poulet (CH) Au citron Risotto Dés de courgettes sautés Sorbet abricot (Glacier des Alpes)
samedi, 18 juillet 2026	entrée plat dessert	Potage purée de pois jaunes Penne aux tomates sherry et pesto roquette Grana Padano râpé Salade mexicaine Fraises au sucre
dimanche, 19 juillet 2026	entrée plat dessert	Potage fermière Rôti de cou de veau (CH) A l'Argovienne Frites de manioc Bettes à tondre Chou à la crème

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, 13 juillet 2026	entrée	Potage du jour
	plat	Rouleaux de printemps aux légumes, sauce aigre-douce Riz cantonais
	dessert	Blanc-manger au coulis de fruits exotiques
mardi, 14 juillet 2026	entrée	Potage du jour
	plat	Spaghetti d'épeautre au gorgonzola et noix
	dessert	Salade verte et julienne de tofu fumé Salade de pêches
mercredi, 15 juillet 2026	entrée	Soirée couche-tard (Îles paradisiaques), Accra de morue, petite salade
	plat	Poulet boucané (CH) Riz blanc Ananas rôti
	dessert	Blanc manger coco
jeudi, 16 juillet 2026	entrée	Potage du jour
	plat	Roulade de jambon de dinde (CH) à la macédoine de légumes
	dessert	Salade de crudités Flan vanille
vendredi, 17 juillet 2026	entrée	Potage du jour
	plat	Rissole au thon (VN/MSC) Coulis de poivrons rouges Feuilles d'épinards étuvées
	dessert	Yoghourt vanille et pomme râpée
samedi, 18 juillet 2026	entrée	Potage du jour
	plat	Œuf poché sur toast Sauce crêssonnette Julienne de légumes étuvée
	dessert	Blanc battu au caramel
dimanche, 19 juillet 2026	entrée	Potage du jour
	plat	Assiette valaisanne Lard sec, saucisse sèche, viande séchée (CH), Tomme vaudoise, pommes de terre persillées Salade verte
	dessert	Salade de nectarine

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