

MIDI

Menu du jour / Menu "texture lisse"

lundi, 20 juillet 2026	entrée	Potage parisienne
	plat	Saucisse à rôtir (CH) et son jus
	dessert	Tagliatelle au beurre Petits pois et carottes Melon jaune
mardi, 21 juillet 2026	entrée	Consommé* au Porto
	plat	Ragoût de veau (CH) au thym Pommes de terre purée Ratatouille
	dessert	Crème chocolat
mercredi, 22 juillet 2026	entrée	Velouté de cresson
	plat	Filet de dorade au four (TR) Sauce Maltaise Riz Créole Courgettes sautées
	dessert	Salade de fruits
jeudi, 23 juillet 2026	entrée	Crème de tomate
	plat	Steak haché de bœuf (CH) Beurre au piment d'Espelette Pommes de terre rissolées Fenouil émincé étuvé
	dessert	Compote de pruneaux
vendredi, 24 juillet 2026	entrée	Crème de carottes
	plat	Filet de poulet sauté (CH) Jus lié au romarin Orgetto Demi tomate au four
	dessert	Blanc battu aux groseilles
samedi, 25 juillet 2026	entrée	Potage purée aux lentilles corail
	plat	Lasagne au bœuf (CH) Salade mêlée
	dessert	Pana cotta et coulis de myrtilles
dimanche, 26 juillet 2026	entrée	Crème de légumes
	plat	Ragoût de canard (FR) Au poivre Polenta bramata Navets en dés persillés
	dessert	Coupe Romanoff

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, 20 juillet 2026	entrée	Potage du jour
	plat	Terrine de saumon (NO) et légumes Mayonnaise
	dessert	Salade de riz aux petits légumes Séré aux cerises noires
mardi, 21 juillet 2026	entrée	Potage du jour
	plat	Macaroni à la carbonara Avec lardons (CH) et coppa (IT)
	dessert	Salade de jeunes pousses Abricots
mercredi, 22 juillet 2026	entrée	Potage du jour
	plat	Quiche au Gruyère
	dessert	Salade de saison Crème de yaourt aux framboises
jeudi, 23 juillet 2026	entrée	Potage du jour
	plat	Melon et jambon cru (CH)
		Focaccia
	dessert	Mousse aux fruits de la passion
vendredi, 24 juillet 2026	entrée	Potage du jour
	plat	Souper vaudois Choix de fromages et de charcuteries (CH) Pommes de terre nature Salade de saison
	dessert	Pastèque
samedi, 25 juillet 2026	entrée	Potage du jour
	plat	Œufs brouillés à la ciboulette
		Pommes de terre lyonnaise Fondue de poireaux
	dessert	Salade de pêches
dimanche, 26 juillet 2026	entrée	Potage du jour
	plat	Salade de bœuf bouilli (CH) Avec cornichons, oignons rouges, herbes
		Salade de haricots verts
	dessert	Tarte aux mirabelles

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