

MENU DES BÉNÉFICIAIRES

Semaine n° 31 du 27 juillet au 02 août 2026

MENU DU JOUR

lundi, 27 juillet 2026	entrée	Velouté de panais
	plat	Tacchino tonnato (CH) Dinde avec sauce au thon Pommes de terre frites Crudités assorties
	dessert	Sorbet citron vert (Glacier des Alpes)
mardi, 28 juillet 2026	entrée	Potage bonne femme
	plat	Epais d'épaule de bœuf braisé (CH) Jus réduit Gnocchi* de pommes de terre Jardinière de légumes
	dessert	Melon au Porto
mercredi, 29 juillet 2026	entrée	Consommé* mille fanti
	plat	Saucisse de veau (CH) Sauce au confit d'oignons Mousseline de pommes de terre Epinards étuvés
	dessert	Mousse au caramel
jeudi, 30 juillet 2026	entrée	Crème de volaille
	plat	Filet d'omble meunière (IS) Sauce à la grenobloise Blé pourpre pilaf Brocoli
	dessert	Flan pistache
vendredi, 31 juillet 2026	entrée	Potage purée de lentilles
	plat	Tortellini aux bolets* Sauce crème Mesclun et julienne de tofu fumé (CH)
	dessert	Crème de yoghourt aux mûres

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