

MENU DES BÉNÉFICIAIRES

Semaine n°32 du 03 au 09 août 2026

MENU DU JOUR

lundi, 3 août 2026	entrée	Velouté de carottes au curry
	plat	Spaghetti alla carbonara (CH) Avec pancetta et lardons (CH) Grana padano râpé Salade feuille de chêne
	dessert	Crème au chocolat
mardi, 4 août 2026	entrée	Crème de courgettes à la menthe
	plat	Roastbeef froid (CH) Sauce tartare allégée Salade de pommes de terre Et crudités assorties
	dessert	Blanc-manger au coulis de myrtilles
mercredi, 5 août 2026	entrée	Potage paysanne
	plat	Haut de cuisse de poulet (CH) tandoori Avec yoghourt, coriandre et curcuma Riz basmati Chou-chinois sauté
	dessert	Pomme pochée au caramel
jeudi, 6 août 2026	entrée	Bouillon* julienne de légumes
	plat	Steak haché de porc sauté (CH) Beurre au piment d'Espelette Orgetto Aubergines sautées
	dessert	Salade de pastèque
vendredi, 7 août 2026	entrée	Crème de cresson
	plat	Dos de lieu noir (IS/MSC) Sauce vin blanc, pommes De terre rissolées, fenouil Confit, tapenade d'olives vertes
	dessert	Crème caramel

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