

MENU DES BÉNÉFICIAIRES

Semaine n°33 du 10 au 16 août 2026

MENU DU JOUR

lundi, 10 août 2026	entrée	Potage fermière
	plat	Piccata de dinde (FR) Coulis de tomate Tagliatelles au beurre Bettes à tondre
	dessert	Raisins
mardi, 11 août 2026	entrée	Crème de veau
	plat	Hachis Parmentier Avec bœuf haché (CH), jus réduit Pommes de terre purée Salade de céleri-rémoulade
	dessert	Sorbet pruneaux (Glacier des Alpes)
mercredi, 12 août 2026	entrée	Potage caldo verde
	plat	Pavé de saumon grillé (SCO) Sauce hollandaise Pommes de terre persillées Ratatouille
	dessert	Compote de pêches Melba
jeudi, 13 août 2026	entrée	Crème de panais
	plat	Filet de porc froid (CH) Sauce tartare allégée Taboulé aux petits légumes Salade lollo
	dessert	Kiwi et litchi* au sirop
vendredi, 14 août 2026	entrée	Consommé Célestine*
	plat	Steak haché de veau (CH) Sauce moutarde en grains Polenta bramata Demi-tomate aux herbes
	dessert	Flan 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