

MIDI

Semaine n°33 du 10 au 16 août 2026

Menu du jour / Menu "texture lisse"

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
samedi, 15 août 2026	entrée	Velouté de chou-fleur au lait de coco
	plat	Lasagne aux légumes Salade de lentilles vertes
	dessert	Salade de pastèque
dimanche, 16 août 2026	entrée	Crème de riz au curcuma
	plat	Poulet rôti (CH) Jus réduit Frites de pommes de terre Carottes en dés
	dessert	Cheese-cake aux fruits rouges

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

Semaine n°33 du 10 au 16 août 2026

Menu du soir / Menu "texture lisse"

lundi, 10 août 2026	entrée	Potage du jour
	plat	Focaccia garnie Jambon cru (CH) et mozzarella
	dessert	Salade mêlée Mousse praliné
mardi, 11 août 2026	entrée	Potage du jour
	plat	Salade niçoise Avec tomate, concombre, poivron, oignon, olives, thon (VN/MSC) et œuf dur Tranche de pain à l'ail
	dessert	Salade de pommes au yoghourt
mercredi, 12 août 2026	entrée	Potage du jour
	plat	Terrine de campagne (CH) Petits légumes au vinaigre Antipasti
	dessert	Tarte au flan à l'ancienne
jeudi, 13 août 2026	entrée	Potage du jour
	plat	Mini tomme vaudoise en cage Epinards à la crème
	dessert	Crème aux abricots
vendredi, 14 août 2026	entrée	Potage du jour
	plat	Risotto au citron et basilic Dés de jambon de dinde fumé (FR) Salade mêlée
	dessert	Compote de mirabelles
samedi, 15 août 2026	entrée	Potage du jour
	plat	Œufs brouillés Julienne de légumes et pommes de terre sautées
	dessert	Crème mocca
dimanche, 16 août 2026	entrée	Potage du jour
	plat	Rillettes de thon (VN/MSC), sur blinis Tzatziki et endives rouges
	dessert	Salade de nectarines

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