

MENU DES BÉNÉFICIAIRES

Semaine n°35 du 24 au 30 août 2026

MENU DU JOUR

lundi, 24 août 2026	entrée	Crème de brocoli
	plat	Dos d'aiglefin au four (IS) Sauce Zougoise Pommes de terre nature Céleri-branches braisés
	dessert	Blanc manger au coulis de mûres
mardi, 25 août 2026	entrée	Velouté de légumes oubliés
	plat	Cou de porc (CH) valaisan au four Jus réduit Polenta bramata aux olives noires Bâtonnets de colraves
	dessert	Compote de pruneaux épicés
mercredi, 26 août 2026	entrée	Potage bonne-femme
	plat	Rôti haché de veau (CH) Sauce au poivre vert Pommes de terre mousseline Bettes à tondre étuvées
	dessert	Mousse cassis
jeudi, 27 août 2026	entrée	Crème de veau
	plat	Couscous royal Avec agneau (IE), poulet et merguez (CH) Jus à l'oriental Semoule de pois-chiches et légumes
	dessert	Séré aux framboises
vendredi, 28 août 2026	entrée	Bouillon* aux fines herbes
	plat	Emincé de bœuf stroganoff
	dessert	Cornettes au beurre Dès de courgettes sautées à l'ail Raisins

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