

MIDI

Menu du jour / Menu "texture lisse"

lundi, 31 août 2026	entrée plat dessert	Bouillon* julienne de légumes Ragoût de cuisse de poulet à la provençale (CH) Pommes de terre purée Courgettes sautées à l'huile d'olive Crème de yaourt aux figes
mardi, 1 septembre 2026	entrée plat dessert	Crème à l'oseille Langue de veau (CH) Sauce allemande aux câpres Riz pilaf Jardinière de légumes Salade d'ananas à menthe
mercredi, 2 septembre 2026	entrée plat dessert	Potage de Grisons Filet de truite pochée (IT) Sauce hollandaise Pommes de terre persillées Feuilles d'épinards étuvées Crème catalane
jeudi, 3 septembre 2026	entrée plat dessert	Crème de flocons d'avoine Steak haché de bœuf (CH) Sauce au pinot noir Fusilli au beurre Panaché de légumes Buffet de dessert
vendredi, 4 septembre 2026	entrée plat dessert	Potage parisienne Rôti de dinde (FR) Sauce bigarade Quinoa Carottes en dés Mousse aux fruits rouges
samedi, 5 septembre 2026	entrée plat dessert	Potage purée aux pois jaunes Quiche forestière Salade de feuille de chêne et Julienne de tofu fumé (CH) Flan au café
dimanche, 6 septembre 2026	entrée plat dessert	Crème de potiron Rôti de porc vigneron (CH) Jus à la sauge Pommes de terre Williams * Julienne de laitue étuvée Mille-feuille, coulis de framboises

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

Menu du soir / Menu "texture lisse"

lundi, 31 août 2026	entrée	Potage du jour
	plat	Tortelloni aux bolets, sauce crème Au porto, Grana Padano râpé Salade pain de sucre et Julienne de jambon cru (CH)
	dessert	Salade de fruits
mardi, 1 septembre 2026	entrée	Potage du jour
	plat	Pâtes à la courge et ricotta Gruyère râpé Salade coleslaw et tomates
	dessert	Fruits de saison
mercredi, 2 septembre 2026	entrée	Soirée Couche-Tard_ Apéro, verre de Chasselas et flûtes
	plat	Entrée : Mini malakoff et Et salade de crudités Emincé de veau à la zurichoise (CH) Rösti de pommes de terre et haricots verts
	dessert	Meringue à la crème
jeudi, 3 septembre 2026	entrée	Potage du jour
	plat	Salade César avec blanc de Poulet (CH), œuf dur, anchois copeaux de Parmesan, croûtons, Salade verte et tomate
	dessert	Croûte dorée, marmelade de poires
vendredi, 4 septembre 2026	entrée	Potage du jour
	plat	Souper vaudois Choix de fromages et charcuteries (CH) Pommes de terre nature Salade de saison
	dessert	Salade de pommes au yoghourt
samedi, 5 septembre 2026	entrée	Potage du jour
	plat	Rösti et tomme vaudoise Paysanne de légumes
	dessert	Compote de pêche
dimanche, 6 septembre 2026	entrée	Potage du jour
	plat	Roulade de jambon de dinde (CH) et céleri remoulade Salade iceberg
	dessert	Glace Stracciatella (Glacier des alpes)

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