

MENU DES BÉNÉFICIAIRES

Semaine n°37 du 07 au 13 septembre 2026

MENU DU JOUR

lundi, 7 septembre 2026

entrée

plat

dessert

Potage villageois
Paëlla avec chorizo
Haut de cuisse de poulet (CH),
Moules (FR), crevettes (ARG),
Poivrons, petits-pois, riz
Blanc battu aux groseilles

mardi, 8 septembre 2026

entrée

plat

dessert

Crème de courgettes
Bœuf braisé (CH)
Pommes de terre rissolées
Bette à tondre

Flan caramel

mercredi, 9 septembre 2026

entrée

plat

dessert

Consommé Célestine*
Boutefas poché (CH), moutarde
Potée de lentilles vertes
Aux carottes

Buffet de fromage

jeudi, 10 septembre 2026

entrée

plat

dessert

Crème de volaille au cerfeuil
Dos de cabillaud (IS/MSC)
Sauce beurre blanc nantais
Pommes de terre nature
Piperade
Crème pistache

vendredi, 11 septembre 2026

entrée

plat

dessert

Velouté de carottes au cumin
Tajine de lapin aux pruneaux (HU)
Semoule de blé
Bâtonnets de légumes étuvés

Blanc-manger, coulis de mûres

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