

## MENU DES BÉNÉFICIAIRES

Semaine n°38 du 14 au 20 septembre 2026

### MENU DU JOUR

**lundi, 14 septembre 2026**

entrée  
plat

**Velouté de courge**  
**Emincé de cerf aux aïrelles (CZ)**  
**Spätzli au beurre**  
**Choux de Bruxelles étuvés**

dessert

**Compotée de baies des bois, chantilly**

**mardi, 15 septembre 2026**

entrée  
plat

**Crème de panais**  
**Filet de dorade (TR)**  
**Sauce vierge**  
**Riz pilaf**  
**Epinards en branches**

dessert

**Sorbet pêche de vigne (Glacier des Alpes)**

**mercredi, 16 septembre 2026**

entrée  
plat

**Potage Léopold**  
**Saucisse**  
**Aux choux IGP (CH)**  
**Papet vaudois**

dessert

**Buffet de fruits de saison**

**jeudi, 17 septembre 2026**

entrée  
plat

**Minestrone**  
**Steak haché de veau (CH)**  
**Beurre café de Paris**  
**Frites de manioc**  
**Haricots verts à l'échalotes**

dessert

**Pruneaux**

**vendredi, 18 septembre 2026**

entrée  
plat

**Crème de légumes**  
**Poulet (CH) rôti**  
**Jus réduit**  
**Quartier de pommes de terre aux épices**  
**Demi tomate provençale**

dessert

**Île flottante**

### 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](http://www.labelfaitmaison.ch)