

MENU DES BÉNÉFICIAIRES

Semaine n°38 du 14 au 20 septembre 2026

MENU DU JOUR

lundi, 14 septembre 2026	entrée	Velouté de courge
	plat	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	Crème de panais
	plat	Filet de dorade (TR) Sauce vierge Riz pilaf Epinards en branches
	dessert	Sorbet pêche de vigne (Glacier des Alpes)
mercredi, 16 septembre 2026	entrée	Potage Léopold
	plat	Saucisse Aux choux IGP (CH) Papet vaudois
	dessert	Buffet de fruits de saison
jeudi, 17 septembre 2026	entrée	Minestrone
	plat	Steak haché de veau (CH) Beurre café de Paris Frites de manioc Haricots verts à l'échalotes
	dessert	Pruneaux
vendredi, 18 septembre 2026	entrée	Crème de légumes
	plat	Poulet (CH) rôti Jus réduit Quartier de pommes de terre aux épices Demi tomate provençale
	dessert	Île flottante
samedi, 19 septembre 2026	Les collaborateurs du CAT vous souhaitent un agréable week-end !	
dimanche, 20 septembre 2026		

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