

MENU DES BÉNÉFICIAIRES

Semaine n°39 du 21 au 27 septembre 2026

MENU DU JOUR

lundi, 21 septembre 2026	entrée	Velouté de fenouil au curry
	plat	Cou de veau rôti (CH) Jus au romarin Riz au thym Ratatouille
	dessert	Mousse au chocolat
mardi, 22 septembre 2026	entrée	Potage paysanne
	plat	Saucisson vaudois (CH) Moutarde Potée de lentilles et brunoise de légumes
	dessert	Salade de kiwi
mercredi, 23 septembre 2026	entrée	Bouillon à la ciboulette*
	plat	Boeuf bouilli (CH) Sauce ravigote Pommes de terre nature Panaché de légumes
	dessert	Blanc manger aux cerises
jeudi, 24 septembre 2026	entrée	Crème allemande
	plat	Haut de cuisse de poulet (CH) mariné au citron et à la coriandre, jus réduit Nouilles thaï Chou-chinois aux shiitakes
	dessert	Dés de pommes pochés au caramel
vendredi, 25 septembre 2026	entrée	Potage à l'orge perlée
	plat	Filet de lieu noir (IS/MSC), à l'anglaise Sauce au citron Riz créole Laitue étuvée
	dessert	Salade de banane au citron vert

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