

MENU DES BÉNÉFICIAIRES

Semaine n°41 du 05 au 11 octobre 2026

MENU DU JOUR

lundi, 5 octobre 2026

entrée
plat

Potage garbure
Ragoût de canard (FR) aux baies roses
Galette de rösti
Endives braisées

dessert

Salade de mangue à la verveine

mardi, 6 octobre 2026

entrée
plat

Velouté de tomate au safran
Poitrine de dinde (FR) rôtie
Crème de romarin
Nouillette à l'huile d'olive
Choux de Bruxelles

dessert

Crème praliné

mercredi, 7 octobre 2026

entrée
plat

Crème de millet
Steak haché de bœuf (CH)
Jus lié
Frites de patates douces
Dés de navets persillés
Blanc manger et coulis de framboises

dessert

jeudi, 8 octobre 2026

entrée
plat

Consommé* brunoise
Saucisse aux choux (CH)
Papet vaudois

dessert

Raisins

vendredi, 9 octobre 2026

entrée
plat

Potage de Grisons
Filet d'aiglefin braisé (IS/MS)
Sauce beurre blanc au cresson
Pommes de terre nature
Côtes de bette à tomate
Salade d'ananas à menthe

dessert

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