

MIDI

Menu du jour / Menu "texture lisse"

lundi, 5 octobre 2026	entrée	Potage garbure
	plat	Ragoût de canard (FR) aux baies roses
	dessert	Galettes de rösti Endives braisées Salade de mangue à la verveine
mardi, 6 octobre 2026	entrée	Velouté de tomate au safran
	plat	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	Crème de millet
	plat	Steak haché de bœuf (CH) Jus lié Frites de patates douces Dés de navets persillés
	dessert	Blanc manger et coulis de framboises
jeudi, 8 octobre 2026	entrée	Consommé* brunoise
	plat	Saucisse aux choux (CH) Papet vaudois
	dessert	Raisins
vendredi, 9 octobre 2026	entrée	Potage de Grisons
	plat	Filet d'aiglefin braisé (IS/MSC) Sauce beurre blanc au cresson Pommes de terre nature Côtes de bette à tomate
	dessert	Salade d'ananas à menthe
samedi, 10 octobre 2026	entrée	Potage purée de haricots blancs
	plat	Cannelloni* Ricotta-épinards gratinés Céleri rémoulade
	dessert	Mousse au Toblerone et bricelet
dimanche, 11 octobre 2026	entrée	Crème de butternuts au lait de coco
	plat	Jarret de veau (CH) braisé A la Grémolata Polenta Bramata Poêlée de légumes grillés
	dessert	Glace à la châtaigne (Glacier des Alpes)

DÉSIRS PARTICULIERS

Chaque midi, nous vous proposons un mets de remplacement **à choix** :
carottes OU pommes de terre purée

MENU "TEXTURE LISSE"

Le menu "texture lisse" reprend les mêmes aliments que le menu du jour.

MENU "RÉGIME"

Votre repas sera servi en respect de votre carte repas individuelle.

COLLATION

Choix entre fruits, yogourt, assortiment de biscuits, etc.

LABEL FAIT MAISON



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

SOIR

Menu du soir / Menu "texture lisse"

lundi, 5 octobre 2026	entrée	Potage du jour
	plat	Gratin de chou-fleur Gnocchis sautés Salade de jeunes pousses et julienne de viande séchée (CH)
	dessert	Séré au sirop d'érable
mardi, 6 octobre 2026	entrée	Potage du jour
	plat	Fromage d'Italie grillé (CH) et son jus
	dessert	Dés de légumes et de pommes de terre sautés Pomme entière cuite au caramel
mercredi, 7 octobre 2026	entrée	Potage du jour
	plat	Risotto à la courge et gorgonzola
	dessert	Salade de maïs et lollo rouge Salade de banane au citron vert
jeudi, 8 octobre 2026	entrée	Potage du jour
	plat	Spaghetti au beurre Sauce au tomates séchées Grana Padano râpé Salade batavia et trévisé
	dessert	Bircher aux fruits
vendredi, 9 octobre 2026	entrée	Potage du jour
	plat	Bresaola (IT)
	dessert	Salade Coleslaw et pommée Tarte au flan chocolat
samedi, 10 octobre 2026	entrée	Potage du jour
	plat	Oeuf brouillés Jus réduit Paysanne de légumes et pommes de terre
	dessert	Compote de pruneaux
dimanche, 11 octobre 2026	entrée	Potage du jour
	plat	Croissant au jambon (CH) Moutarde
	dessert	Salade mêlée Salade de fruits frais

CARTE DE METS

La Fondation Bois-Gentil met à votre disposition, en alternative au menu du soir, une carte de quelques mets à choix.

MENU "TEXTURE LISSE"

Le menu "texture lisse" reprend les mêmes aliments que le menu du jour.

MENU "RÉGIME"

Votre repas sera servi en respect de votre carte repas individuelle.

LABEL FAIT MAISON



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