

Semaine n°43 du 19 au 25 octobre 2026

MIDI

Menu du jour / Menu "texture lisse"

lundi, 19 octobre 2026

entrée Potage cultivateur
plat Mousseline de poissons maison (IS/NO)
Sauce au vin blanc
Riz créole
Epinards en branches étuvées
dessert Poire pochée aux épices

mardi, 20 octobre 2026

entrée Crème de céréales
plat Saucisse à rotir (CH)
Sauce au confit d'oignons
Pommes de terre mousseline
Haricots verts au beurre
dessert Salade de mangue

mercredi, 21 octobre 2026

entrée Bouillon *de boeuf
plat Pot au feu (CH)
Sauce ravigote
Pommes de terre nature
Carotte, chou frisé et poireau
dessert Mousse au chocolat

jeudi, 22 octobre 2026

entrée Crème de volaille
plat Blanquette d'agneau (IE) à
L'emmentalaise, safran et légumes
Boulghour piquant
Macédoine de légumes
dessert Îles flottante

vendredi, 23 octobre 2026

entrée Velouté de chou-fleur au lait de coco
plat Filet de poulet (CH)
Jus à l'estragon
Fusilli au beurre
Fenouil à la tomate
dessert Blanc-manger au coulis d'abricots

samedi, 24 octobre 2026

entrée Potage purée de pois verts
plat Risotto aux champignons
Salade batavia-trévis et
Julienne de tofu fumé (CH)
dessert Glace amarena (Glacier des Alpes)

dimanche, 25 octobre 2026

entrée Soupe de courges
plat Epaule de veau glacée (CH)
Jus au thym
Pommes de terre Dauphine*
Choux de Bruxelles
dessert Opéra, crème café

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

Semaine n°43 du 19 au 25 octobre 2026

Menu du soir / Menu "texture lisse"

lundi, 19 octobre 2026	entrée	Potage du jour
	plat	Omelette fines-herbes
		Paysanne de légumes et pommes de terre
		Salade iceberg et trévisse
	dessert	Blanc battu à la goyave
mardi, 20 octobre 2026	entrée	Potage du jour
	plat	Agnolotti à la courge*
		Sauce crème aux zestes d'orange
		Grana Pandano
		Tzatziki
	dessert	Crème praliné
mercredi, 21 octobre 2026	entrée	Potage du jour
	plat	Tartiflette (CH)
		Salade mêlée
	dessert	Salade de pomme aux fruits de la passion
jeudi, 22 octobre 2026	entrée	Potage du jour
	plat	Terrine de chevreuil pommes pistache (CH)
		Assortiment de crudités
	dessert	Tarte à la courge chantilly
vendredi, 23 octobre 2026	entrée	Potage du jour
	plat	Quiche aux légumes
		Salade de saison mimosa
	dessert	Salade de kiwi
samedi, 24 octobre 2026	entrée	Potage du jour
	plat	Mini tomme vaudoise panée
		Salade de macédoine de légumes et lollo
	dessert	Salade d'oranges
dimanche, 25 octobre 2026	entrée	Potage du jour
	plat	Endives au jambon (CH) gratinées
		Salade de saison et maïs
	dessert	Compotée de poires et crème caramel

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