

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-trévisé 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

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
		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
		Salade de kiwi
samedi, 24 octobre 2026	entrée	Potage du jour
	plat	Mini tomme vaudoise panée
		Salade de macédoine de légumes et lollo
		Salade d'oranges
dimanche, 25 octobre 2026	entrée	Potage du jour
	plat	Endives au jambon (CH) gratinées
		Salade de saison et maïs
		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