MENUS RÉSIDANTS | **Semaine n°43 du 19 au 25 octobre 2026**

EMS SAUVABELIN FONDATION BOIS-GENTIL

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'emmentaloise, 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-trévise 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

MENUS RÉSIDANTS

Semaine n°43 du 19 au 25 octobre 2026

EMS SAUVABELIN
FONDATION
BOIS-GENTIL

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 trévise
	dessert	**Blanc battu à la goyave**
mardi, 20 octobre 2026	*entrée*	**Potage du jour**
	plat	**Agnollotti 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