MENUS RÉSIDANTS **Semaine n°45 du 02 au 08 novembre 2026**

EMS SAUVABELIN FONDATION BOIS-GENTIL

MIDI **Menu du jour / Menu "texture lisse"**

lundi, 2 novembre 2026	*entrée*	**Potage purée de légumes**
	plat	**Sauté de canard (FR) à l'orange**
		Gnocchi de maïs
		Feuilles d'épinards
	dessert	**Compote de cerises noires**
mardi, 3 novembre 2026	*entrée*	**Crème de millet**
	plat	**Filet de truite (CH) meunière**
		Sauce vin blanc
		Pommes de terre nature
		Rosettes de brocoli
	dessert	**Mousse nougat**
mercredi, 4 novembre 2026	*entrée*	**Consommé mille-fanti***
	plat	**Goulasch de boeuf (CH) hongroise**
		Tagliatelle vertes
		Radis bière en bâtonnets étuvés
	dessert	**Salade de mangue**
jeudi, 5 novembre 2026	*entrée*	**Potage des Grisons**
	plat	**Atriaux braisés (CH)**
		Sauce liée
		Pommes de terre mousseline
		Dés de carottes étuvés
	dessert	**Buffet de dessert**
vendredi, 6 novembre 2026	*entrée*	**Potage cultivateur**
	plat	**Haute de cuisse de poulet (CH)**
		Tandoori
		Riz parfumé
		Chou chinoiset shitaké
	dessert	**Crème au Rhum**
samedi, 7 novembre 2026	*entrée*	**Potage purée de lentilles corail**
	plat	**Gratin de gnocchi de pommes**
		De terre et
		Dés de courge
		Salade Mexicaine
	dessert	**Clémentine**
dimanche, 8 novembre 2026	*entrée*	**Crème de champignons**
	plat	**Jambon à l'os braisé (CH)**
		Sauce Madère
		Gratin dauphinois
		Julienne de laitue étuvée
	dessert	**Glace pain d'épices (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

MENUS RÉSIDANTS **Semaine n°45 du 02 au 08 novembre 2026**

EMS SAUVABELIN FONDATION BOIS-GENTIL

SOIR

Menu du soir / Menu "texture lisse"

lundi, 2 novembre 2026	*entrée*	**Potage du jour**
	plat	**Penne à l'épeautre au pesto**
		Grana Padano râpé
		Salade de rampon mimosa
	dessert	**Blanc manger au coulis de fruits rouges**
mardi, 3 novembre 2026	*entrée*	**Potage du jour**
	plat	**Gratin de chou-fleur**
		Salade panachée et julienne de dinde fumée (FR)
	dessert	**Raisin**
mercredi, 4 novembre 2026	*entrée*	**Veillée PF-2-3_SA-3-4_BL-3 (Velouté de potimarron)**
	plat	**Suprême de poulet jaune (FR)**
		Sauce aux morilles
		Pommes de terre rôties, ail et thym
		Légumes oubliés confits
	dessert	**Pavlova aux marrons et citron vert**
jeudi, 5 novembre 2026	*entrée*	**Potage du jour**
	plat	**Tomme de la venoge panée**
		Salade d'endives
	dessert	**Tarte feuilletée aux pommes**
vendredi, 6 novembre 2026	*entrée*	**Potage du jour**
	plat	**Cervelas au four (CH)**
		Jus lié
		Pommes de terre lyonnaise
		Macédoine de légumes
	dessert	**Salade de fruits**
samedi, 7 novembre 2026	*entrée*	**Potage du jour**
	plat	**Risotto aux tomates séchées et safran**
		Julienne de chorizo (CH)
		Salade de betterave cuite* et salade verte
	dessert	**Flan caramel**
dimanche, 8 novembre 2026	*entrée*	**Potage du jour**
	plat	**Rissole au boeuf (CH)**
		Moutarde
		Salade de céleri rémoulade
	dessert	**Kaki Persimon**

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