MENU DES BÉNÉFICIAIRES

Semaine n°47 du 16 au 22 novembre 2026

MENU DU JOUR

lundi, 16 novembre 2026	*entrée*	**Crème de riz au lait de coco**
	plat	**Tranche de porc panée (CH)**
		Sauce moutarde
		Quartiers de pommes de terre aux épices
		Haricots verts secs braisés
	dessert	**Salade d'ananas au kirsch**
mardi, 17 novembre 2026	*entrée*	**Potage aux pois cassés**
	plat	**Poitrine de dinde (FR), bigarade**
		Gnocchi à la romaine
		Chou frisé braisé
	dessert	**Blanc-manger au coulis de mangue**
mercredi, 18 novembre 2026	*entrée*	**Crème de cerfeuil**
	plat	**Pavé de saumon (NO)**
		Sauce choron
		Quinoa vapeur
		Epinards en branches étuvés
	dessert	**Crème caramel**
jeudi, 19 novembre 2026	*entrée*	**Potage au citron**
	plat	**Steak haché de veau (CH)**
		Beurre maitre d'hôtel
		Pommes de terre purée St-Germain
		Dés de céleri-pomme
	dessert	**Marmelade de poires et coings, meringuée**
vendredi, 20 novembre 2026	*entrée*	**Bouillon de bœuf (CH)**
	plat	**Pot au feu (CH)**
		Vinaigrette
		Pommes de terre vapeur
		Carotte, poireau et navet
	dessert	**Île flottante**

DÉSIRS PARTICULIERS

La Fondation Bois-Gentil vous propose également la possibilité de consommer des menus sans lactose et/ou hachés.

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