

**MENU DES BÉNÉFICIAIRES**

Semaine n° 30 du 22 au 28 juillet 2024

**MENU DU JOUR**

lundi, 22. juillet 2024

*entrée* Potage à la parisienne  
*plat* Saucisse à rôtir (FR) et son jus

Tagliatelles au beurre  
Petits pois et carottes  
*dessert* Melon jaune

mardi, 23. juillet 2024

*entrée* Consommé\* au porto  
*plat* Tendron de veau glacé (CH)

Pommes de terre purée  
Ratatouille  
*dessert* Crème au chocolat

mercredi, 24. juillet 2024

*entrée* Velouté de cresson  
*plat* Filet de Dorade au four (TR)  
Sauce maitaise  
Riz créole  
Courgettes sautées  
*dessert* Salade de fruits frais

jeudi, 25. juillet 2024

*entrée* Menu découverte ( Zibelechuche ) , tarte à l'oignon  
*plat* Carré de porc fumé (CH), lard fumé, saucisson

Pommes de terre vapeur  
Haricots secs braisés  
*dessert* Biscôme bernois

vendredi, 26. juillet 2024

*entrée* Soupe aux amandes  
*plat* Suprême de poulet jaune sauté (FR)  
Jus lié au romarin  
Quinoa tricolore  
Demi tomate au four  
*dessert* Blanc battu aux groseilles

samedi, 27. juillet 2024

*entrée* Potage purée aux lentilles corail  
*plat* Lasagne aux légumes  
Avec côtes de bettes et tomates

Salade mêlée et julienne de tofu fumé  
*dessert* Pana cotta et coulis de myrtilles

dimanche, 28. juillet 2024

*entrée* Crème de carottes  
*plat* Balloine de lapin farci aux figues et au lard (FR)  
Jus lié  
Polenta bramata  
Navets en dés persillés  
*dessert* Coupe Romanoff

**DÉSIRS PARTICULIERS****LABEL FAIT MAISON**

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

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](http://www.labelfaitmaison.ch)

**MENU DES BÉNÉFICIAIRES**

Semaine n° 30 du 22 au 28 juillet 2024

**MENU DU SOIR**

---

lundi, 22. juillet 2024	<i>entrée</i>	Potage du jour
	<i>plat</i>	Aspic de saumon (CH) et légumes, mayonnaise aux herbes  Salade tiède de pommes de terre au raifort
	<i>dessert</i>	Séré aux cerises noires

---

mardi, 23. juillet 2024	<i>entrée</i>	Potage du jour
	<i>plat</i>	Macaronis à la carbonara Avec lardons (CH) et coppa (IT)
	<i>dessert</i>	Salade de jeunes pousses Abricots

---

mercredi, 24. juillet 2024	<i>entrée</i>	Potage du jour (soirée couche tard)
	<i>plat</i>	Quiche au gruyère
	<i>dessert</i>	Salade de saison Crème de yaourt aux framboises

---

jeudi, 25. juillet 2024	<i>entrée</i>	Potage du jour
	<i>plat</i>	Melon et jambon cru (CH) Focaccia
	<i>dessert</i>	Mousse aux fruits de la passion

---

vendredi, 26. juillet 2024	<i>entrée</i>	Potage du jour
	<i>plat</i>	Souper vaudois Choix de fromages et de charcuterie (CH) Pommes de terre nature Salade de saison
	<i>dessert</i>	Pastèque

---

samedi, 27. juillet 2024	<i>entrée</i>	Potage du jour
	<i>plat</i>	Œufs brouillés à la ciboulette
	<i>dessert</i>	Pommes de terre lyonnaise Fondue de poireaux Salade de pêches

---

dimanche, 28. juillet 2024	<i>entrée</i>	Potage du jour
	<i>plat</i>	Salade de bœuf bouilli (CH) Avec cornichons, oignons rouges, pois mange-tout, herbes
	<i>dessert</i>	Salade de feuilles Tarte aux mirabelles

---

**DÉSIRS PARTICULIERS****LABEL FAIT MAISON**

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

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](http://www.labelfaitmaison.ch)