

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 Ballofine 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

MENU DES BÉNÉFICIAIRES

Semaine n° 30 du 22 au 28 juillet 2024

MENU DU SOIR

lundi, 22. juillet 2024	entrée	Potage du jour
	plat	Aspic de saumon (CH) et légumes, mayonnaise aux herbes
		Salade tiède de pommes de terre au raifort
	dessert	Séré aux cerises noires
mardi, 23. juillet 2024	entrée	Potage du jour
	plat	Macaronis à la carbonara Avec lardons (CH) et coppa (IT)
		Salade de jeunes pousses
	dessert	Abricots
mercredi, 24. juillet 2024	entrée	Potage du jour (soirée couche tard)
	plat	Quiche au gruyère
		Salade de saison
	dessert	Crème de yaourt aux framboises
jeudi, 25. juillet 2024	entrée	Potage du jour
	plat	Melon et jambon cru (CH) Focaccia
	dessert	Mousse aux fruits de la passion
vendredi, 26. juillet 2024	entrée	Potage du jour
	plat	Souper vaudois Choix de fromages et de charcuterie (CH) Pommes de terre nature Salade de saison
	dessert	Pastèque
samedi, 27. juillet 2024	entrée	Potage du jour
	plat	Œufs brouillés à la ciboulette
		Pommes de terre lyonnaise Fondue de poireaux
	dessert	Salade de pêches
dimanche, 28. juillet 2024	entrée	Potage du jour
	plat	Salade de bœuf bouilli (CH) Avec cornichons, oignons rouges, pois mange-tout, herbes
		Salade de feuilles
	dessert	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