

Semaine: 6

FONDATION ECHAUD

MENUS DE LA SEMAINE

du 2 au 8 février 2026

Le Chef et son équipe vous proposent :

Midi

Soir

Lundi 2

Dal aux lentilles
Riz Basmati
Epinards panés
Mille-feuilles

Salade de betteraves aux pommes et verte
Galette panée végé et chou-fleur
Ebly étuvé
Yogourt / fruit

Mardi 3

Soupe de légumes du jour
Macaroni à la mode d'Uri
(crème, oignons et ail)
Fromage d'alpage
Salade d'ananas à la menthe

Repas sur les groupes

Mercredi 4

Noix de porc cuit à basse température
Demi-lune de polenta
Rosettes de brocolis vapeur aux amandes
Dessert

Tagliatelles aux cèpes
Sauté aux légumes et tofu
Salade de carottes
Yogourt / fruit

Jeudi 5

Salade composée
Piccata milanaise maison (poulet)
Spaghetti sauce tomate
Mousse Toblerone maison

Omelette maison
Pommes de terre sautée au thym
Légumes
Yogourt / fruit

Vendredi 6

Filet de poisson frais du jour (Norvège)
Quinoa gourmet
Ratatouille
Crème caramel

Boulettes de quinoa, sauce tomate épicée
Pizokel sautés
Fondue de poireaux
Yogourt / fruit

Samedi 7

Salade mesclun
Risotto aux coquilles St-Jacques
Légumes du jour
Flan semoule

Crème d'avoine
Penne à l'exotique
(poulet, curry, coco, ananas et dés de courgettes)
Yogourt / fruit

Dimanche 8

Emincé de veau aux champignons
Pommes macaires
Carottes glacées
Dessert du jour

Nuggets de tofu, sauce tartare
Bâtonnets de polenta
Chiffonade de légumes
Yogourt / fruit

