

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	<b>Repas sur les groupes</b>
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 épiceée 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

