

Semaine: 24

# FONDATION ECHAUD

## MENUS DE LA SEMAINE

du 8 au 14 juin 2026

Le Chef et son équipe vous proposent:

### Midi

### Soir

Lundi 08

Saucisse de veau  
Knöpfli sautés  
Petits pois et carottes

Beignet de crevettes, sauce aigre-doux  
Riz sauté au soja et légumes

Cake aux pépites de chocolat

Yogourt / fruit

Mardi 09

Salade colombienne  
(concombre, iceberg, ananas, choux blanc et carottes)  
Fagottini au jambon cru et parmesan râpé

Repas sur les groupes

Dessert

Mercredi 10

Jambon de la borne et saucisson AOP  
Pommes-de-terre au four  
Haricots jaunes vapeur

Salade composée  
Croque-monsieur gratiné  
Légumes du jour

Salade de melon charentais

Yogourt / fruit

Jeudi 11

Filet de poisson frais du jour  
Quinoa étuvé  
Epinards à la crème

Gaspacho andalou  
Emincé de tofu aux champignons  
Galette de pommes-de-terre

Abricot en sirop

Yogourt / fruit

Vendredi 12

Kebab (bœuf, poulet)  
Garniture, pain pita  
Frites

Omelette au jambon, sauce Hollandaise  
Choux-fleurs violets  
Cornette au beurre

Mousse branche Cailler

Yogourt / fruit

Samedi 13

Salade verte  
Lasagne de saumon gratiné maison

Macaronis au Lobster et chorizo  
Légumes d'été  
Parmesan râpé

Yogourt caramel

Yogourt / fruit

Dimanche 14

Brochette de bœuf sauté au romarin  
Couscous  
Ratatouille

Pizza pincée al funghi  
Salade du chef

Desserte lacté

Yogourt / fruits frais

