

Semaine: 23

FONDATION ECHAUD

MENUS DE LA SEMAINE

du 3 au 9 juin 2024

Le Chef et son équipe vous proposent:

Midi

Soir

Lundi 03

Poulet cuit en crapaudine, petit jus
Pommes mousseline
Carottes jaunes

Croustillant de colin d'Alaska
Galette de roestis
Duo de légumes

Savarin

Yogourt / fruit

Mardi 04

Salade niçoise
Spaghetti intégrale
Sauce Aurore

Repas sur les groupes

Dessert

Mercredi 05

Emincé de veau à la citronnelle
Purée de maïs
Navets et courgettes

Beef Pie (gâteau feuilleté au bœuf)
Salade composée de Quinoa

Lassi à la mangue (yogourt indien)

Yogourt / fruit

Jeudi 06

Brochette mixte sautée, jus au romarin
Tagliatelles au beurre
Romanesco vapeur

Egg Rolls végétariens
Patate douce
Salade de carottes cuites

Framboises

Yogourt / fruit

Vendredi 07

Salade verte
Paëlla aux fruits de mer (Japon et Canada)
et aux légumes

Velouté de légumes
Cake au Gruyère
Légumes et salade de tomates cherry

Crème brûlée à la pistache

Yogourt / fruit

Samedi 08

Saucisse à rôtir à l'oignon
Pomme williams
Carottes glacées

Boulette végétarienne
Fricassée de légumes
Gnocchi

Dessert

Yogourt / fruit

Dimanche 09

Pâtes farcies
Sauce carbonara et fromage râpé
Salade verte

Escalope de quinoa et légumineuses
Nouilles sauce napolitaine
Céleri pomme étuver

Fruit de saison

Yogourt / fruit

