




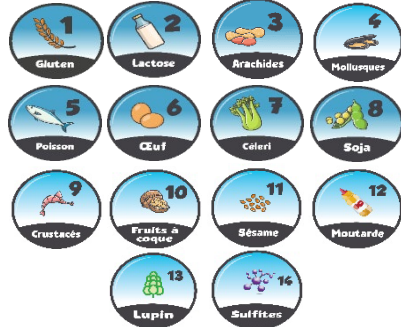





Menu de la semaine

Semaine du 6 au 10 janvier 2025

Sem 2	Menus complets	Menus spéciaux	Provenance :
Lundi 	Bouillon aux petites lettres (1) *** Tortellini tricolore (1.2.6) Sauce aurore (2) Petits légumes sautés *** Clémentines	Sans gluten : Bouillon de légumes Sans gluten/ lactose: Fiori à la mozzarella Sauce aurore sans lactose	<ul style="list-style-type: none"> Viandes (bœuf, porc, agneau, poulet) :  garantie suisse ou précisée sur le menu Autres volailles : Précisée sur le menu Poissons :  zone de pêche précisée sur le menu garantis pêche ou élevage durable Fruits et légumes :  garantie suisse ou précisée sur le menu
Mardi	Salade de betterave rouge* (6.12) *** Boulettes de bœuf en sauce Couscous aux épices orientaux (1) Légumes au jus (7) *** Yogourt de la laiterie du Mouret à la Fraise (2)	Végétarien : Boulettes végétales Sans gluten : Couscous de maïs Sans lactose : Yogourt sans lactose	<ul style="list-style-type: none"> Fruits et légumes :  garantie suisse ou précisée sur le menu
Mercredi	Potage cultivateur *** Filet de limande meunière (FAO67) (1.5) Tartare allégée (2.6.12) Riz bio à la créole Brocoli aux amandes effilées (10) *** Pain d'épices maison (1.2.6)	Végétarien : Emincé végétal (8) Sauce aux herbes Sans gluten/lactose : Sauce tartare (6.12) Flan aux épices (6)	Allergènes : 
Jeudi 	Salade coleslaw (6.12) *** Emincé de quorn (6) aux champignons Blé gourmet (1) Méli-mélo de légumes *** Yogourt à la vanille de la laiterie du Mouret (2)	Sans gluten : Roesti sauté Sans lactose : Yogourt délactosé	(6.12) La sauce à salade contient toujours de la moutarde et de l'œuf (Mayonnaise*)
Vendredi	Crème d'avoine aux petits légumes *** Rôti de porc à la moutarde (12) Pommes sautées Rutabaga glacé *** Pomme de la ferme de la Source	Sans porc : Roti de dinde à la moutarde (12) Végétarien : Gyros sauté (8)	Information sur les labels : * un aliment ne correspond pas aux exigences du Label Fait Maison. Le quorn ne répond pas aux exigences du Label Fait Maison Le programme de certification Ecocook Sustainable Restaurant nous permet d'évaluer notre niveau de durabilité, de mettre en place des stratégies et de garantir nos bonnes pratiques pour la santé des personnes et de la planète



Bon appétit !








Retrouvez nos menus, des recettes et tant d'autres sur notre newsletter et nos réseaux sociaux.
 Tous nos menus sont contrôlés par notre partenaire diététique Matrix Nutrition, à Fribourg.
 Les menus sont susceptibles de changer selon les disponibilités de nos fournisseurs.





Wochenmenü

Woche vom 6. bis 10. Januar 2025

W2	Komplete Menüs	Spezielle Menüs	
Montag 	Bouillon mit kleinen Buchstaben (1) *** Dreifarbig Torteellini (1.2.6) Aurora-Sauce (2) Kleines sautiertes Gemüse *** Clementinen	Glutenfrei : Gemüsebrühe Glutenfrei/ laktosefrei: Fiori mit Mozzarella Laktosefreie Aurora-Sauce	Herkunftsort : <ul style="list-style-type: none">  Fleisch (Rind, Schwein, Lamm, Huhn) :  Schweizer Garantie oder auf der Speisekarte angegeben. • Anderes Geflügel : Auf dem Menü angegeben • Fische :  Fanggebiet auf dem Menü angegeben. Garantiert Fischfang oder nachhaltige Zucht. • Obst und Gemüse :  Schweizer Garantie oder auf der Speisekarte angegeben.
Dienstag	Rote-Bete-Salat* (6.12) *** Rindfleischbällchen in Sauce Couscous mit orientalischen Gewürzen (1) Gemüse in Saft (7) *** Joghurt von der Laiterie du Mouret mit Erdbeeren (2)	Vegetarisch: Gemüsebällchen Glutenfrei: Maiscouscous Laktosefrei: Laktosefreier Joghurt	Allergene : 
Mittwoch	Kultivator-Suppe *** Flunderfilet nach Müllerinnenart (FAO67) (1.5) Tartar fettreduziert (2.6.12) Bio-Reis auf kreolische Art Brokkoli mit Mandelblättchen (10) *** Hausgemachter Lebkuchen (1.2.6)	Vegetarisch: Pflanzliches Geschnetzeltes (8) Soße mit Kräutern Gluten-/Laktosefrei: Sauce Tartare (6.12) Flan mit Gewürzen (6)	(6.12) Salatsoße enthält immer Senf und Ei (Mayonnaise*)
Donnerstag 	Coleslaw-Salat (6.12) *** Quorn-Geschnetzeltes (6) mit Pilzen Gourmet-Weizen (1) Gemüsemischung *** Vanillejoghurt von der Laiterie du Mouret (2)	Glutenfrei: Gebratener Rostbraten Laktosefrei: Laktosefreier Joghurt	Informationen zu den Labels: * Ein Lebensmittel entspricht nicht den Anforderungen des Fait Maison-Siegels. Das Quorn entspricht nicht den Anforderungen des Siegels Fait Maison. Das Ecocook Sustainable Restaurant Zertifizierungsprogramm ermöglicht es uns, unser Nachhaltigkeitsniveau zu bewerten, Strategien zu entwickeln und unsere gute Praxis für die Gesundheit der Menschen und des Planeten zu sichern.
Freitag	Hafercreme mit kleinem Gemüse *** Schweinebraten mit Senfsauce (12) Gebratene Äpfel Gefrorene Steckrübe *** Apfel von der Ferme de la Source	Ohne Schweinefleisch: Puten Roti mit Senf (12) Vegetarisch: Gebratener Gyros (8)	



Instagram

Guten appetit !

Unsere Menüs, Rezepte und vieles mehr finden Sie in unserem Newsletter und in unseren sozialen Netzwerken.

Alle unsere Menüs werden von unserem Diätpartner Matrix Nutrition in Freiburg kontrolliert.

Die Menüs können sich je nach Verfügbarkeit unserer Lieferanten ändern.



Newsletter