











Menu de la semaine

Semaine du 5 au 9 mai 2025

Sem 19	Menus complets	Menus spéciaux	Provenance :
Lundi 	Soupe de petits pois *** Tortellini ricotta et épinards* (1.2.6) à la sauce mornay (2) Fromage râpé Salade coleslaw (chou blanc et carotte) (6.12) *** Banane	Sans gluten/ lactose : Fiori sauce mornay Sans lactose : Sauce mornay 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 Pains et produits de boulangerie :  garantie suisse ou précisée sur le menu
Mardi	Waldorf (céleri, pomme) (6.7.12) *** Boulettes de bœuf (1.2) au paprika Quinoa Bio aux herbes Courgette en rondelles *** Yogourt pêche de la laiterie du Mouret (2)	Végétarien : Boulettes végétarienne (8) Sans gluten/lactose : Boulettes de bœuf Sans lactose : Yogourt délactosé	
Mercredi 	Potage cultivateur (légumes taillés) *** Colin meunière*(1.5) sauce citronnée (2) Boulgour en pilaf (1) Jardinière de légumes *** Compote de pomme	Végétarien : Escalope végétarienne (1.8) Sans gluten : Riz en pilaf Poisson poché	Allergènes : 
Jeudi 	Salade mêlée et sauce à salade maison (6.12) **** Tranche de légumes* (1) et crème acidulée (2) Pommes campagnardes de Cormagens Tomate au four *** Yogourt fraises de la laiterie du Mouret (2)	Sans gluten : Gyros (8) et crème acidulée Sans lactose : Yogourt sans lactose Crème acidulée sans lactose	Tous nos menus peuvent contenir des traces d'allergènes. La sauce à salade contient toujours de la moutarde et de l'œuf (Mayonnaise*)
Vendredi	Salade de chou-fleur (6.12) *** Steak de poulet mariné sauce BBQ maison Spätzli * (1.6) Carottes glacées *** Yogourt vanille de la laiterie du Mouret (2)	Végétarien : Emincé végétal (1.8) sauce BBQ Sans gluten : Pâtes sans gluten Sans lactose : Yogourt sans lactose	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.



Instagram







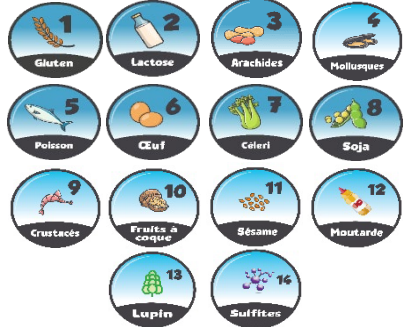



Newsletter



Wochenmenü

Woche vom 5. bis 9. Mai 2025

W19	Komplette Menüs	Spezielle Menüs	Herkunftsort :
Montag 	Erbsensuppe *** Ricotta-Spinat-Tortellini* (1.2.6) mit Mornay-Sauce (2) Geriebener Käse Coleslaw-Salat (Weißkohl und Karotten) (6.12) *** Banane	Gluten-/laktosefrei : Fiori Mornay-Sauce Laktosefrei: Sauce mornay laktosefrei	<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	Waldorf (Sellerie, Apfel) (6.7.12) *** Rinderfrikadellen (1.2) mit Paprika Bio-Quinoa mit Kräutern Zucchini in Scheiben *** Pfirsichjoghurt von der Laiterie du Mouret (2)	Vegetarisch: Vegetarische Fleischbällchen (8) Gluten-/Laktosefrei: Rindfleischbällchen Laktosefrei: Laktosefreier Joghurt	<ul style="list-style-type: none"> Obst und Gemüse :  Schweizer Garantie oder auf der Speisekarte angegeben.
Mittwoch 	Kultivator-Suppe (geschnittenes Gemüse) *** Seehecht Müllerin Art*(1.5) Zitronensauce (2) Bulgur in Pilaw (1) Gemüse *** Apfelkompott	Vegetarisch: Vegetarisches Schnitzel (1.8) Glutenfrei: Reis in Pilaw Pochierter Fisch	Allergene : 
Donnerstag 	Gemischter Salat und hausgemachte Salatsauce (6.12) **** Gemüsescheiben* (1) und Sauerrahm (2) Kartoffel aus Cormagens Gebackene Tomate *** Erdbeerjoghurt von der Laiterie du Mouret (2)	Glutenfrei: Gyros (8) und saure Sahne Laktosefrei: Laktosefreier Joghurt Laktosefreie saure Sahne	(6.12) SalatsöÙe enthält immer Senf und Ei (Mayonnaise*)
Freitag	Blumenkohlsalat (6.12) *** Mariniertes Hähnchensteak mit hausgemachter BBQ-Sauce Spätzli * (1.6) Glasierte Karotten *** Vanillejoghurt von der Laiterie du Mouret (2)	Vegetarisch: Pflanzliches Geschnetzeltes (1.8) mit BBQ-Sauce. Glutenfrei: Glutenfreie Nudeln 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.



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.

