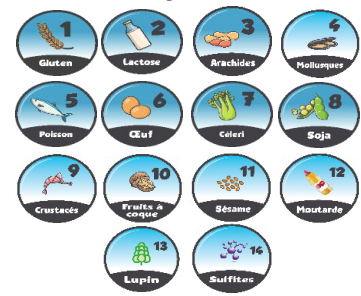




Menu de la semaine

Semaine du 19 au 23 mai 2025

Sem 21	Menus complets	Menus spéciaux	Provenance :
Lundi 	Salade iceberg et sauce à salade maison (6.12) *** Galette de chou-fleur *(1.2) Riz complet en pilaf Haricots en duo *** Pomme Gala	Sans gluten, lactose : Galette de patate douce	- 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 	Bouillon printanier *** Crevettes sautées (9) sauce poulette (2) Quinoa tricolore Julienne de légumes (7) *** Yogourt aux mûres de la laiterie du Mouret (2)	Végétarien : Gyros sauté (8) Sans lactose : Sauce crème sans lactose Yogourt dé lactosé	
Mercredi 	Salade de pois chiche au cumin *** Tagliatelle (1.6) sauce fromagère (2) Salade de légumes cuits *** Clafoutis à la rhubarbe (1.2.6)	Sans gluten : Pâtes sans gluten Sans lactose : Sauce napolitaine Dessert adapté : Compote à la rhubarbe	Allergènes : 
Jeudi	Salade de concombre à l'huile d'olive Bio *** Saucisse à rôtir sauce aux oignons Gnocchi de polenta* (1) Jardinière de légumes *** Compote de poire	Végétarien : Saucisse végétarienne Sans porc : Chipolata de volaille (2) Sans gluten : Polenta au bouillon	Tous nos menus peuvent contenir des traces d'allergènes. La sauce à salade contient toujours de la moutarde et de l'œuf (Mayonnaise*)
Vendredi	Menu américain Crème de carottes au gingembre *** Pilon de poulet tex mex (11) Pommes country Chou-fleur gratiné (2) *** Brownies maison (1.2.6.8)	Végétarien : Emincé végétal (1.8) sauce tex mex (11) Sans lactose : Chou-fleur étuvé Dessert adapté : Flan au chocolat (6.8)	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



ECOCOOK
Initial Audit Attestation

*Cuisinons
notre région*

Bon appétit !

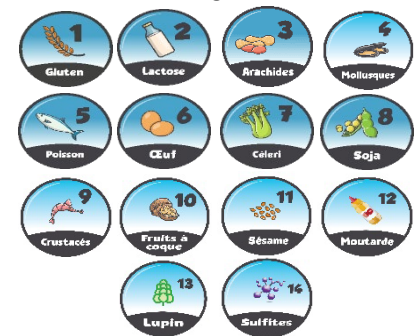
Retrouvez nos menus, des recettes et tant d'autres sur notre newsletter et nos réseaux sociaux.
Tous nos menus sont contrôlés par notre partenaire diététique Matrix Nutrition, à Fribourg.
Les menus sont susceptibles de changer selon les disponibilités de nos fournisseurs.





Wochenmenü

Woche vom 19. bis 23. Mai 2025

W21	Komplete Menüs	Spezielle Menüs	Herkunftsort :
Montag 	Eisbergsalat und hausgemachte Salatsauce (6.12) *** Blumenkohl-Pfannkuchen *(1.2) Vollkornreis als Pilaw Bohnen im Duett *** Apfel Gala	Gluten- und laktosefrei : Süßkartoffelpuffer	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 	Frühlingsbouillon *** Gebratene Garnelen (9) mit Hühnersoße (2) Dreifarbige Quinoa Julienne-Gemüse (7) *** Joghurt mit Brombeeren aus der Molkerei von Le Mouret (2)	Vegetarisch: Gebratenes Gyros (8) Laktosefrei: Laktosefreie Sahnesoße Laktosefreier Joghurt	
Mittwoch 	Kichererbsensalat mit Kreuzkümmel *** Tagliatelle (1.6) mit Käsesoße (2) Salat aus gekochtem Gemüse *** Clafoutis mit Rhabarber (1.2.6)	Glutenfrei: Glutenfreie Nudeln Laktosefrei: Neapolitanische Soße Geeignetes Dessert: Rhabarberkompott	Allergene : 
Donnerstag	Gurkensalat mit Bio-Olivenöl *** Bratwurst mit Zwiebelsauce Polenta-Gnocchi* (1) Gemüse *** Birnenkompott	Vegetarisch: Vegetarische Wurst Ohne Schweinefleisch: Geflügelchipolata (2) Glutenfrei: Polenta in Brühe	
Freitag	Amerikanisches Menü Karottencreme mit Ingwer *** Tex Mex Hähnchenbrustfilet (11) Country-Kartoffel Überbackener Blumenkohl (2) *** Hausgemachte Brownies (1.2.6.8)	Vegetarisch: Pflanzliches Geschnetztes (1.8) Tex Mex Sauce (11) Laktosefrei: Gedämpfter Blumenkohl Geeignetes Dessert: Schokoladenflan (6.8)	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.



Instagram



Newsletter