



Menu de la semaine

Semaine du 20 au 24 mars 2023

Sem 12	Menus complets	Menus spéciaux	Provenance :
Lundi	<p>Potage crécy ***</p> <p>Chipolata de poulet (2) Sauce moutarde (12) Quinoa IP suisse Epinards en branches ***</p> <p>Pomme gala de la ferme de la source à croquer</p>	<p>Végétarien, sans lactose : Steak végétal* (1.6.8) Sauce moutarde (12)</p>	<p>• Viandes (bœuf, porc, agneau, poulet) : garantie suisse ou précisée sur le menu</p> <p>• Autres volailles : Précisée sur le menu</p> <p>• Poissons : zone de pêche précisée sur le menu garantis pêche ou élevage durable</p> <p>• Fruits et légumes : garantie suisse ou précisée sur le menu</p>
Mardi	<p>Potage crème d'avoine (1) ***</p> <p>Spaghetti à la bolognaise de soja (1.8) Fromage râpé Salade verte et maïs et sauce à salade maison (12) ***</p> <p>Crème au chocolat au lait fribourgeois (2)</p>	<p>Sans gluten : Potage de légumes Spaghetti sans gluten Sans lactose : Yogourt délactosé</p>	
Mercredi	<p>Salade batavia et sauce à salade maison (12) ***</p> <p>Filet de carrelet pané aux cornflakes (FAO27) (1.5.6) Sauce tartare allégée (12) Blé dur en pilaf (1) Petits pois à la française ***</p> <p>Poire conférence</p>	<p>Végétarien : Omelette nature (6) Sans gluten : Filet de carrelet vapeur (5) Couscous de maïs</p>	<p>Allergènes :</p>
Jeudi	<p>Potage aux légumes ***</p> <p>Tranche de jambon gruyérien Jus aux herbes Gratin dauphinois (2) Haricots verts braisés ***</p> <p>Yogourt à la myrtille de la laiterie du Mouret (2)</p>	<p>Végétarien/sans porc : Emincé végétal* (1.6.8) et jus aux herbes Sans lactose : Gratin dauphinois sans lactose Yogourt délactosé</p>	<p>12) La sauce à salade contient toujours de la moutarde</p>
Vendredi	<p>Salade pain de sucre locale et sauce à salade maison (12) ***</p> <p>Emincé de quorn au curry (6.12) Riz basmati Duo de carottes au cumin ***</p> <p>Crème au lait et miel fribourgeois (2)</p>	<p>Sans lactose : Crème au miel sans lactose</p>	<p>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</p>



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.

