



Menu de la semaine

Semaine du 11 au 15 septembre 2023

Sem 37	Menus complets	Menus spéciaux	Provenance :
Lundi	Salade de carottes râpées (6.12) *** Falafel (1.2.12) sauce yogourt (2) Couscous bio aux raisins secs (1) Batônnets de courgettes *** Prune de la ferme de la source	Sans gluten : Dès de tofu Bio Couscous de maïs Sans lactose : Dès de tofu Bio Sauce yogourt 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 concombre et feta (2) *** Poulet au curry (12) Riz basmati bio Mélimélo de légumes (7) *** Yogourt vanille de la laiterie du Mouret (2)	Végétarien : Ragout de paneer (2) au curry (12) Sans lactose : Salade de concombre Yogourt sans lactose	
Mercredi	Potage aux légumes *** Emincé de quorn (6) Polenta au grana padano (2) Bouquet de brocoli *** Fruit	Sans lactose : Polenta au bouillon	Allergènes :
Jeudi	Salade de courgette *** Rôti haché de bœuf sauce moutarde (1.12) Pommes boulangères Tomate provençale *** Compote de pomme banane	Sans gluten: Boulettes de bœuf sauce moutarde (12) Végétarien: Jack fruit Sauce moutarde (12)	(6.12) La sauce à salade contient toujours de la moutarde et de l'oeuf
Vendredi	Soupe froide de concombre *** Pavé de lieu noir grillé sauce citron (5) Quinoa IP suisse Haricots verts *** Yogourt myrtilles de la laiterie du Mouret (2)	Végétarien: Boulettes végétarienne (1.8) 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 !




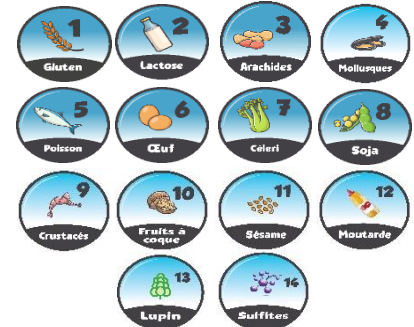
Retrouvez nos menus, des recettes et tant d'autres sur notre newsletter et nos réseaux sociaux.
 Tous nos menus sont contrôlés par notre partenaire diététique Matrix Nutrition, à Fribourg.
 Les menus sont susceptibles de changer selon les disponibilités de nos fournisseurs.





Wochenmenü

Woche vom 11. Bis 15 September 2023

W37	Menus complets	Menus spéciaux	Provenance :
Lundi	Salat aus geriebenen Karotten (6.12) *** Falafel (1.2.12) mit Joghurtsoße (2) Bio-Couscous mit Rosinen (1) Zucchini-Batonette *** Pflaume von la Ferme de la Source	Glutenfrei : Bio-Tofu-Würfel Maiscouscous Laktosefrei: Bio-Tofu-Würfel Laktosefreie Joghurtsauce	<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.
Mardi	Gurkensalat mit Feta (2) *** Hähnchen-Curry (12) Bio-Basmati-Reis Gemüse-Melิมélo (7) *** Joghurt Vanille von Le Mouret (2)	Vegetarisch : Paneer Ragout (2) mit Curry (12) Laktosefrei: Gurkensalat Laktosefreier Joghurt	
Mercredi	Suppe mit Gemüse *** Quorn-Geschnetzeltes (6) Polenta mit Grana Padano (2) Brokkoli-Bouquet *** Obst	Laktosefrei: Polenta in Brühe	Allergene : 
Jeudi	Zucchini-Salat *** Rinderhackbraten mit Senfsauce (1.12) Bäckeräpfel Provenzalische Tomate *** Apfel-Bananen-Kompott	Glutenfrei: Rindfleischbällchen mit Senfsauce (12) Vegetarisch: Jack Frucht Senfsauce (12)	(6.12) Salatsoße enthält immer Senf und Ei
Vendredi	Kalte Gurkensuppe *** Gegrilltes Seelachssteak mit Zitronensauce (5) Schweizer IP-Quinoa Grüne Bohnen *** Joghurt von Le Mouret (2)	Vegetarisch: Vegetarische Fleischbällchen (1.8) 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.



Instagram



Newsletter