



# Menu de la semaine

Semaine du 25 au 29 septembre 2023

Sem 39	Menus complets	Menus spéciaux	Provenance :
Lundi	<p>Soupe de carotte ***</p> <p>Filet de plie pané* FAO 27 (1.5) Sauce tartare maison (Mayonnaise*) (6.12) Sorgho IP suisse Jardinière de légumes (7) *** Pruneaux de la ferme de la source</p>	<p><b>Végétarien :</b> Tranche panée végétarienne (1)</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Viandes (bœuf, porc, agneau, poulet) :  garantie suisse ou précisée sur le menu</li> <li>Autres volailles : Précisée sur le menu</li> <li>Poissons :  zone de pêche précisée sur le menu garantis pêche ou élevage durable</li> <li>Fruits et légumes :  garantie suisse ou précisée sur le menu</li> </ul>
Mardi	<p>Fenouil de la ferme de la source en salade (6.12) ***</p> <p>Lasagne de bœuf (1.2.6) Salade iceberg Et sauce à salade maison (6.12) *** Yogourt framboise de la laiterie du Mouret (2)</p>	<p><b>Sans gluten/lactose :</b> Lasagne adaptée</p> <p><b>Sans lactose :</b> Yogourt délactosé</p> <p><b>Végétarien :</b> Lasagne végétarienne (8)</p>	
Mercredi	<p>Taboulé de quinoa IP suisse ***</p> <p>Curry de pois chiches bio Riz basmati bio Chou-fleur de la région en rosette *** Crème chocolat au lait fribourgeois (2)</p>	<p><b>Sans lactose :</b> Crème au chocolat sans lactose</p>	<p><b>Allergènes :</b></p>
Jeudi	<p>Tzatziki de concombre bio (2) ***</p> <p>Tranche de dinde jus aux herbes Pomme country de Cormagens Courgettes de la ferme de la source sautées *** Yogourt pêche de la laiterie du Mouret (2)</p>	<p><b>Sans lactose :</b> Yogourt sans lactose</p> <p><b>Végétarien :</b> Boulettes végétarienne (1.2.6.11)</p>	
Vendredi	<p>Salade de carotte râpée (6.12) ***</p> <p>Penne bio (1) au pesto rosso maison (10) Fromage râpé *** Poire de la ferme de la source</p>	<p><b>Sans gluten :</b> Penne sans gluten</p>	<p><b>Information sur les labels :</b></p> <p>* un aliment ne correspond pas aux exigences du Label Fait Maison. Le quorn ne répond pas aux exigences du Label Fait Maison</p> <p>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>



**ECOCOOK**  
Initial Audit Attestation



**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 25. bis 29. September 2023

W39	Menus complets	Menus spéciaux	
Lundi	Karottensuppe *** Paniertes Schollenfilet* FAO 27 (1.5) Hausgemachte Tartarsauce (Mayonnaise*) (6.12) Sorghum IP Schweiz Gemüsegarten (7) *** Zwetschgen von der Ferme de la Source	<b>Vegetarisch :</b> Vegetarisch panierte Scheibe (1)	<b>Provenance :</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Fleisch (Rind, Schwein, Lamm, Huhn) :   Schweizer Garantie oder auf der Speisekarte angegeben.</li> <li>Anderes Geflügel :            Auf dem Menü angegeben</li> <li>Fische :   Fanggebiet auf dem Menü angegeben.            Garantiert Fischfang oder nachhaltige Zucht.</li> <li>Obst und Gemüse :   Schweizer Garantie oder auf der Speisekarte angegeben.</li> </ul>
Mardi	Fenchel von der Ferme de la Source als Salat (6.12) *** Lasagne mit Rindfleisch (1.2.6) Eisbergsalat Und hausgemachte Salatsoße (6.12) *** Himbeeryoghurt von der Molkerei von Le Mouret (2)	<b>Gluten- und Laktosefrei:</b> Lasagne angepasst <b>Laktosefrei:</b> Laktosefreier Joghurt <b>Vegetarisch :</b> Vegetarische Lasagne (8)	<b>Allergene :</b> 
Mercredi	Taboulé mit Quinoa IP Schweiz *** Curry aus Kichererbsen bio Basmatireis bio Blumenkohlrossette aus der Region *** Freiburger Milchsokoladencreme (2)	<b>Laktosefrei:</b> Laktosefreie Schokoladencreme	
Jeudi	Bio-Gurken-Tzatziki (2) *** Truthahnscheibe Kräuterjus Country-Apple von Cormagens Zucchini von der Ferme de la Source gebraten. *** Joghurt von Le Mouret (2)	<b>Laktosefrei:</b> Laktosefreier Joghurt <b>Vegetarisch :</b> Vegetarische Fleischbällchen (1.2.6.11)	(6.12) Salatsoße enthält immer Senf und Ei (Mayonnaise*)
Vendredi	Salat aus geriebener Karotte (6.12) *** Bio-Penne (1) mit hausgemachtem Pesto Rosso (10) Geriebener Käse *** Birne von der Ferme de la Source	<b>Glutenfrei:</b> Glutenfreie Penne	<b>Informationen zu den Labels:</b> * 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