



Menu de la semaine

Semaine du 15 au 19 avril 2024

Sem 16	Menus complets	Menus spéciaux	Provenance :
Lundi	Salade de betterave (6.12) *** Médaille de chou-fleur au fromage* (1.2) Blé tendre au four (1) Epinards haché à la crème (2) *** Yogourt framboise de la laiterie du Mouret (2)	Sans gluten/lactose: Boulettes d'okara Bio (8) Sans gluten: Riz créole Sans lactose: Epinards hachés Yogourt dé lactosé	<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	Crème de tomate *** Blanquette de poulet aux champignons Roesti de pomme de terre Méli-méli de légumes *** Pomme Diwa à croquer de la ferme de la Source	Végétarien : Blanquette de quorn (6) aux champignons	
Mercredi	Potage crécy *** Spaghetti (1) à la bolognaise de lentilles vertes Bio Fromage râpé Julienne de légumes *** Brownies choco banane (1.10)	Sans gluten: Spaghetti sans gluten Flan chocolat, banane	<p>Allergènes :</p>
Jedi	Salade de maïs et iceberg (6.12) *** Steak de poulet tex mex Gnocchis* (1.14) Fenouils sautés *** Quartiers de pommes sautés à la cannelle	Végétarien : Paneer tex mex (2) Sans gluten : Pommes vapeurs	
Vendredi	Velouté de panais *** Filet de limande meunière FAO 67 (1.5) Sauce tartare au séré (2.6.12) Riz aux petits légumes Mélange de légume d'été *** Yogourt vanille de la laiterie du Mouret (2)	Végétarien: Nuggets végétarien* (1.6.8) Sans lactose: Sauce tartare (6.12) Yogourt dé lactosé Sans gluten: Poisson poché	<p>Information sur les labels :</p> <ul style="list-style-type: none"> * 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



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 15. bis 19. April 2024

W16	Komplette Menüs	Spezielle Menüs	
Montag	<p>Rote-Bete-Salat (6.12) ***</p> <p>Blumenkohlmedaillon mit Käse* (1.2) Gebackener Weichweizen (1) Gehackter Spinat in Sahnesoße (2) ***</p> <p>Himbeerjoghurt aus der Laiterie du Mouret (2)</p>	<p>Glutenfrei und laktosefrei: Okara-Bällchen Bio (8)</p> <p>Glutenfrei: Kreolischer Reis</p> <p>Laktosefrei: Gehackter Spinat Laktosefreier Joghurt</p>	<p>Herkunftsort :</p> <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	<p>Creme aus Tomaten ***</p> <p>Hähnchenbrustfilet mit Pilzen Kartoffelroesti Gemüse-Melange ***</p> <p>Diwa-Apple zum Knacken von der Ferme de la Source</p>	<p>Vegetarisch : Quorn (6) mit Pilzen</p>	
Mittwoch	<p>Crecy-Suppe ***</p> <p>Spaghetti (1) Bolognese aus grünen Bio-Linsen Geriebener Käse Julienne aus Gemüse ***</p> <p>Brownies Schoko-Banane (1.10)</p>	<p>Glutenfrei: Glutenfreie Spaghetti Flan mit Schokolade und Banane</p>	<p>Allergene :</p>
Donnerstag	<p>Mais- und Eisbergsalat (6.12) ***</p> <p>Tex Mex Hähnchensteak Gnocchi* (1.14) Gebratener Fenchel ***</p> <p>Gebratene Apfelspalten mit Zimt</p>	<p>Vegetarisch : Paneer tex mex (2)</p> <p>Glutenfrei: Dampfkartoffeln</p>	<p>(6.12) Salatsoße enthält immer Senf und Ei (Mayonnaise*)</p>
Freitag	<p>Pastinakencremesuppe ***</p> <p>Flunderfilet nach Müllerinnenart FAO 67 (1.5) Tartarsauce mit Quark (2.6.12) Reis mit kleinem Gemüse Sommergemüse-Mischung ***</p> <p>Vanillejoghurt von der Laiterie du Mouret (2)</p>	<p>Vegetarisch: Vegetarische Nuggets* (1.6.8)</p> <p>Laktosefrei: Tartar Sauce (6.12) Joghurt mit Laktose</p> <p>Glutenfrei: Pochierter Fisch</p>	<p>Informationen zu den Labels:</p> <p>* Ein Lebensmittel entspricht nicht den Anforderungen des Fait Maison-Siegels. Das Quorn entspricht nicht den Anforderungen des Siegels Fait Maison.</p> <p>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.</p>



Instagram

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.



Newsletter