



Menu de la semaine

Semaine du 22 au 26 avril 2024

Sem 17	Menus complets	Menus spéciaux	Provenance :
Lundi	<p>Salade verte et sauce à salade maison (6.12) ***</p> <p>Saucisse à rôtir (14) Sauce moutarde (12) Gratin dauphinois (2) Carottes glacées ***</p> <p>Yogourt pêche de la laiterie du Mouret (2)</p>	<p>Végétarien: Saucisse végétale (16)</p> <p>Sans porc: Saucisse de poulet</p> <p>Sans lactose: Gratin sans lactose Yogourt délactosé</p>	<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	<p>Tour de suisse le canton de Zug et Glaris Crème de légumes (7) ***</p> <p>Cornettes à la glaronnaise (1.6) Purée de pommes Salade mêlée et sauce à salade maison (6.12) ***</p> <p>Chriesiuflauf (tranche aux cerises) (1.2.6)</p>	<p>Sans gluten : Pâtes sans gluten</p> <p>Dessert adapté : Crème à la cerise</p>	
Mercredi	<p>Crème de maïs ***</p> <p>Chili con carne (11) Riz Bio en pilaf Salade composée et sauce à salade maison (6.12) ***</p> <p>Fruit</p>	<p>Végétarien: Chili végété</p>	<p>Allergènes :</p>
Jeudi	<p>Bouillon aux lettres (1) ***</p> <p>Beignets de colin FAO 61 (1.2.5) Sauce verte aux herbes (2.6.12) Pomme de terre au bouillon Mélange de légumes racines ***</p> <p>Pomme Gala de la ferme de la Source</p>	<p>Sans gluten /lactose Bouillon de légumes Colin poché (5)</p> <p>Végétarien : Nugget végétarien (1.6.8)</p> <p>Sans lactose : Sauce verte (6.12)</p>	<p>(6.12) La sauce à salade contient toujours de la moutarde et de l'œuf (Mayonnaise*)</p>
Vendredi	<p>Soupe à l'orge perlé (1) ***</p> <p>Pizza prima vera (1.2) Salade verte et sauce à salade maison (6.12) ***</p> <p>Yogourt au miel de la région de la laiterie du Mouret (2)</p>	<p>Sans gluten/lactose Soupe adaptée Pizza adaptée (6)</p> <p>Sans lactose: Yogourt délactosé</p>	<p>Information sur les labels :</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 22. bis 26. April 2024

W17	Komplete Menüs	Spezielle Menüs	
Montag	<p>Grüner Salat und hausgemachte Salatsauce (6.12) ***</p> <p>Bratwurst (14) Senfsoße (12) Gratin dauphinois (2) Glasierte Karotten ***</p> <p>Pfirsichjoghurt von der Laiterie du Mouret (2)</p>	<p>Vegetarisch: Pflanzliche Wurst (16)</p> <p>Ohne Schweinefleisch: Wurst aus Huhn</p> <p>Laktose frei: Laktosefreies Gratin 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>Tour de Suisse Kanton Zug und Glarus</p> <p>Gemüsecreme (7) ***</p> <p>Glarner Hörnli (1.6) Apfelpüree Gemischter Salat und hausgemachte Salatsauce (6.12) ***</p> <p>Chriesiuflauf (Scheibe mit Kirschen) (1.2.6)</p>	<p>Glutenfrei: Glutenfreie Nudeln</p> <p>Angepasstes Dessert : Kirschcreme</p>	
Mittwoch	<p>Maiscremesuppe ***</p> <p>Chili con carne (11) Bio-Reis in Pilaw Gemischter Salat und hausgemachte Salatsauce (6.12) ***</p> <p>Obst</p>	<p>Vegetarisch: Veggie-Chili</p>	<p>Allergene :</p>
Donnerstag	<p>Brühe mit Buchstaben (1) ***</p> <p>Seehechtbeignets FAO 61 (1.2.5) Grüne Soße mit Kräutern (2.6.12) Kartoffeln in Brühe Mischung aus Wurzelgemüse ***</p> <p>Gala-Äpfel von der Ferme de la Source</p>	<p>Glutenfrei / Laktosefrei Gemüsebrühe Pochierter Seehecht (5)</p> <p>Vegetarisch : Vegetarisches Nugget (1.6.8)</p> <p>Laktosefrei: Grüne Soße (6.12)</p>	
Freitag	<p>Suppe mit Perlgrauen (1) ***</p> <p>Pizza Prima Vera (1.2) Grüner Salat und hausgemachte Salatsauce (6.12) ***</p> <p>Joghurt der Laiterie du Mouret mit Honig aus der Region (2)</p>	<p>Glutenfrei/Laktosefrei Angepasste Suppe Geeignete Pizza (6)</p> <p>Laktosefrei: Laktosefreier Joghurt</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