



Menu de la semaine

Semaine du 29 avril au 3 mai 2024

Sem 18	Menus complets	Menus spéciaux	Provenance :
Lundi	Crème de petits pois *** Emincé végétal façon kebab* (8) Sauce yogourt (2) Boulgour aux épices (1) Salade de carotte du domaine de Cormagens au sésame (11) *** Pomme Golden	Sans lactose: Sauce yogourt sans lactose Sans gluten: Riz aux épices	<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	Potage Esaü (lentilles) *** Aiguillettes de colin aux graines (FAO61) (1.5) Sauce calypso (6.12) Pomme écrasée du domaine de Cormagens à l'huile d'olive Bio Poireau étuvé *** Yogourt fraise de la laiterie du Mouret (2)	Sans gluten : Poisson grillé (5) Végétarien : Burger de potiron Sans lactose : Yogourt dé lactosé	
Mercredi	Salade d'haricots verts (6.12) *** Pâtes Teddy cheese Bio* (1.2.6) Sauce tomate au basilic Fromage râpé de la laiterie du Mouret *** Banane	Sans gluten/lactose: Pâtes Fiori tomate-mozzarella	Allergènes :
Jeudi	Potage Parmentier (pdt locale) *** Poulet au curry vert Riz basmati Bio Wok de légumes *** Yogourt ananas de la laiterie du Mouret (2)	Végétarien : Quorn au curry vert (6) Sans lactose : Yogourt dé lactosé	(6.12) La sauce à salade contient toujours de la moutarde et de l'œuf (Mayonnaise*)
Vendredi	Rémoulade de céleri de la ferme de la Source (6.7.12) *** Rôti de bœuf haché Jus aux herbes Pommes rissolées du domaine de Cormagens Epinards en branches *** Pomme Gala	Végétarien: Steak de tofu (8)	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 29. April bis 3. Mai 2024

W18	Komplette Menüs	Spezielle Menüs	
Montag	<p>Crème aus Erbsen ***</p> <p>Pflanzliches Geschnitzeltes nach Dönerart* (8) Joghurtsauce (2) Bulgur mit Gewürzen (1) Karottensalat von der Domaine de Cormagens mit Sesam (11) *** Apfel Golden</p>	<p>Laktosefrei: Laktosefreie Joghurtsauce</p> <p>Glutenfrei: Reis mit Gewürzen</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>Esau-Suppe (Linsen) ***</p> <p>Seelachsnadeln mit Samen (FAO61) (1.5) Calypso-Soße (6.12) Apfel von der Domaine de Cormagens mit Bio-Olivenöl Gedämpfter Lauch *** Erdbeeryoghurt von der Laiterie du Mouret (2)</p>	<p>Glutenfrei: Gegrillter Fisch (5)</p> <p>Vegetarisch : Kürbisburger</p> <p>Laktosefrei: Laktosefreier Joghurt</p>	<p>Allergene :</p>
Mittwoch	<p>Salat aus grünen Bohnen (6.12) ***</p> <p>Nudeln Teddykäse Bio* (1.2.6) Tomatensauce mit Basilikum Geriebener Käse von der Laiterie du Mouret *** Bananen</p>	<p>Glutenfrei/Laktosefrei: Pasta Fiori Tomate-Mozzarella</p>	
Donnerstag	<p>Parmentier-Suppe (lokale Kartoffeln) ***</p> <p>Huhn mit grünem Curry Bio-Basmati-Reis Wokgemüse *** Ananasjoghurt von der Laiterie du Mouret (2)</p>	<p>Vegetarisch : Quorn mit grünem Curry (6)</p> <p>Laktosefrei: Laktosefreier Joghurt</p>	<p>(6.12) Salatsoße enthält immer Senf und Ei (Mayonnaise*)</p>
Freitag	<p>Sellerie-Remoulade von der Ferme de la Source (6.7.12) ***</p> <p>Rinderhackbraten Jus mit Kräutern Bratkartoffeln von der Domaine de Cormagens Blattspinat *** Apfel Gala</p>	<p>Vegetarisch: Tofu-Steak (8)</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. 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