



Menu de la semaine

Semaine du 6 au 10 mai 2024

Sem 19	Menus complets	Menus spéciaux	Provenance :
Lundi	<p>Soupe de courge butternut ***</p> <p>Boulettes de poulet sauce aux épices douces (1) Couscous aux raisins secs (1) Poêlée de légumes au jus (7) ***</p> <p>Pomme Gala</p>	<p>Sans gluten: Couscous de maïs Boulettes de bœuf sans gluten</p> <p>Végétarien: Boulettes végétariennes</p>	<p>• Viandes (bœuf, porc, agneau, poulet) : garantie suisse ou précisée sur le menu</p> <p>• Autres volailles : Précisée sur le menu</p> <p>• Poissons : zone de pêche précisée sur le menu garantis pêche ou élevage durable</p> <p>• Fruits et légumes : garantie suisse ou précisée sur le menu</p>
Mardi	<p>Salade mêlée et sauce à salade maison (6.12) ****</p> <p>Tranche de carottes au sarrasin* (1.2.6) et crème acidulée (2) Spatzli sautés * (1.6) Aubergines Bio composées ***</p> <p>Yogourt vanille de la laiterie du Mouret (2)</p>	<p>Sans gluten/lactose : Tranche aux potirons Spätzli sans gluten</p> <p>Sans lactose : Sauce sans lactose Yogourt dé lactosé</p>	
Mercredi	<p>Salade Waldorf (céleri) (2.6.7.12) **</p> <p>Dos de colin meunière (FAO 61) sauce aneth citronnée (1.5) Boulgour en pilaf (1) Bouquet de légumes ***</p> <p>Banane</p>	<p>Sans lactose: Salade de céleri (6.7.12)</p> <p>Végétarien: Steak de falafel sauce yogurt (2)</p> <p>Sans gluten: Dos de cabillaud vapeur (5) sauce citronnée Riz pilaf</p>	<p>Allergènes :</p> <p>(6.12) La sauce à salade contient toujours de la moutarde et de l'œuf (Mayonnaise*)</p>
Jeudi	Férié		
Vendredi	<p>Salade de chou rouge et blanc avec une vinaigrette au sirop d'érable ***</p> <p>Lasagne maison al forno (1.2.6) Concombre Bio en salade ***</p> <p>Yogourt abricot de la laiterie du Mouret (2)</p>	<p>Végétarien: Lasagne végétale</p> <p>Sans lactose/sans gluten: Lasagne adaptée Yogourt dé lactosé</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

*Cuisinons
notre région*

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 6. bis 10. Mai 2024

W19	Komplette Menüs	Spezielle Menüs	
Montag	<p>Suppe aus Butternut-Kürbis ***</p> <p>Hühnerbällchen in Süßgewürzsoße (1) Couscous mit Rosinen (1) Gemüsepfanne mit Saft (7) ***</p> <p>Apfel Gala</p>	<p>Glutenfrei: Couscous aus Mais Glutenfreie Fleischbällchen aus Rindfleisch</p> <p>Vegetarisch: Vegetarische Fleischbällchen</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>Gemischter Salat und hausgemachte Salatsoße (6.12) ****</p> <p>Karottenscheibe mit Buchweizen* (1.2.6) und Sauerrahm (2) Gebratene Spätzli * (1.6) Bio-Auberginen mit Kompott ***</p> <p>Vanillejoghurt von der Laiterie du Mouret (2)</p>	<p>Glutenfrei/Laktosefrei: Kürbisschnitten Glutenfreie Spätzli</p> <p>Laktosefrei: Laktosefreie Soße Laktosefreier Joghurt</p>	<p>Allergene :</p>
Mittwoch	<p>Waldorf-Salat (Sellerie) (2.6.7.12) **</p> <p>Seelachsrücken nach Müllerinnenart (FAO 61) mit Zitronen-Dillsauce (1.5) Bulgur als Pilaw (1) Gemüsebouquet ***</p> <p>Banane</p>	<p>Laktosefrei: Selleriesalat (6.7.12)</p> <p>Vegetarisch: Falafelsteak mit Joghurtsauce (2)</p> <p>Glutenfrei: Gedämpfter Kabeljau-Rücken (5) mit Zitronensauce Reis Pilaw</p>	<p>(6.12) Salatsoße enthält immer Senf und Ei (Mayonnaise*)</p>
Donnerstag	<p>Feiertag</p>		
Freitag	<p>Rot- und Weißkohlsalat mit Ahornsirup-Vinaigrette ***</p> <p>Hausgemachte Lasagne al forno (1.2.6) Bio-Gurke in einem Salat ***</p> <p>Aprikosenjoghurt von der Laiterie du Mouret (2)</p>	<p>Vegetarisch: Pflanzliche Lasagne</p> <p>Laktosefrei/glutenfrei: Lasagne angepasst 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. 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